Bakine mekike

težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **40 g**svežeg kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**šecera
- **2**jajeta
- **200 ml**mleka
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **malo**soli

Priprema

Kvasac rastopiti u malo mlake vode sa kašicicom šecera i malo brašna i ostaviti da nadoe. U dublji sud za mešenje usuti brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati malo soli, pa zatim redom dodavati ostale sastojke, jaja, mleko, jogurt, ulje. Zamesiti meko testo i ostaviti ga da nadoe.

Nadošlo testo premesiti i razvuci oklagijom na debljinu od oko 1 cm.

Seci željene oblike i pržiti na vrelom ulju.

Po želji služiti uz slane ili slatke dodatke - sir, džem ili po želji.

Savet