

Mekike punjene sirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 dl mlake vode
- 20 g svežeg kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 2 dl jogurta
- 4 kašike ulja
- 550 g brašna

Za punjenje:

- 150 g sira (feta ili sitni sir)
- 1 jaje
- za prženje ulje

Priprema

Sastojke za testo sjediniti, dobro izraditi testo i ostaviti da nadolazi dok se ne udvostruci.

Kad testo nadoe, premesimo ga i podelimo na 10 delova. Napravimo punjenje za mekike: pomešamo sir i jaje.

Uzeti kuglicu testa razvaljati oklagijom da bude tanko, premažemo sa smesom od sira i jaja, preklopimo kao lisnato testo (kao na slici), opet malo pritisnemo oklagijom da se malo razvalja.

Tako uradimo sa svim lopticama testa i ostavimo 15-20 minuta da stanu, pa pržimo na ulju sa jedne i druge strane.

Savet