

## **Domace mekike**



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**mekog brašna tip 400
- **350 g**feta sir
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica za kafušecera**
- **1 pakovanjesvežeg kvasca (40 g)**
- **200 ml**ulja
- **po potrebivode**

### **Priprema**

U malo tople vode staviti kvasac, šecer, malo brašna i sacekati da naraste.

U nadošao kvasac dodati ulje, so i ostatak brašna, kao i vode po potrebi. Testo bi trebalo da bude srednje i ostaviti ga da nadoe.

Naraslo testo podeliti na 24 loptica.

Od svake loptice razviti koru, posuti mravljenim sirom i urolati ih kao sarmice.

Ostaviti tako da nadou još 20 minuta. Pržiti mekike u vrelom ulju na tigoj vatri dok ne dobiju lepu žutu boju. Prijatno.

### **Savet**