

Mekike sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 vrecica**instant kvasca
- **300 ml**toplog mlijeka
- **50 ml**ulja
- **malosoli i šecera**

Nadev:

- **po ukusu**svježi sir, suvi sir, kisela pavlaka

Priprema

Od brašna, kvasca, soli, šecera, ulja i mlijeka zamijesiti tijesto srednje mekoce. Tijesto ostaviti nekih 45 minuta da odmori. Zatim tijesto premijesiti na 4 loptice. Sjediniti svježi sir, suvi sir i 2-3 kašike kisele pavlake, pa posoliti po ukusu. Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati loptice, pa na polovinu razvaljanog tijesta staviti fil od sira, pa preklopiti.

Mekike spuštati u zagrijano ulje, pa pržiti sa obje strane dok ne porumene. Pržene mekike staviti na kuhinjski papir, da se ocijede od ulja, pa poslužiti uz kiselu pavlaku!

Savet