

Mekike sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **malo** šecera
- **2** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 kg** brašna
- **200 g** sitnog sira

Priprema

U 100 ml toplog mleka staviti kvasac, kašičicu šecera i malo brašna. Ostaviti da nabubri. U dublju posudu staviti polovinu brašna, pripremljen kvasac, mleko, ulje, jogurt, jaja, so, prašak za pecivo i sitan sir. Promešati, postepeno dodavati brašno i mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od prstiju. Umešeno testo ostaviti na toplom mestu.

Testo premesiti, rastanjiti oklagijom na debljinu oko 1 cm. Iseci na oblike po želji.

Mekike pržiti na zagrejanom ulju.

Isprzene mekike redjati na papirnati ubrus kako bi upile višak masnoce, a onda tople služiti uz jogurt ili kiselo

mleko.

Savet