

## Mekike sa jogurtom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **150 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- ulje, za prženje

### Priprema

U toplo mleko razdrobiti kockicu kvasca i sačekati da uskisne. U vanglicu staviti brašno, pa dodati: jaje, so, šecer, prašak za pecivo, ulje, jogurt i mleko sa nadošlim kvascem. Zamesiti glatko testo (ako treba, dodati još brašna). Ostaviti testo, pokriveno, da udvostruci svoju zapreminu.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu. Razviti ga, debljine 1cm, i iseci, po želji.

Zagrejati ulje (mekike pržiti u dubokom ulju) i pržiti testo, sa jedne i sa druge strane. Temperatura prženja ne sme da bude jaka, jer ce mekike brzo da porumene, a sredina ce ostati nepržena. Pržene mekike vaditi na kuhinjsku salvetu, da upije višak masnoce i poslužiti uz sir, kajmak...

**Savet**