

Mekike sa jogurtom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1**jaje
- **150 ml**mleka
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- ulje, za prženje

Priprema

U toplo mleko razdrobiti kockicu kvasca i sacekati da uskisne. U vanglicu staviti brašno, pa dodati: jaje, so, šefer, 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.

Zagrijati 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 masnoće i poslužiti uz sir, kajmak...

Savet