

Mekike sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- svež kvasac
- 300 g brašna
- 1/2 litra mleka
- soli
- ulje
- 6 jaja
- 300 g masnog sira

Priprema

Od brašna, kvasca, malo soli, 2 kašike ulja, 2 jajeta i mleka, zamesiti testo kao za krofne. Dobro izmešano testo ostaviti 2 sata da nadoe. Nadošlo testo razviti oklagijom na dasci za mešanje testa, debljine prsta. Razvijeno testo iseci na pravougaonike u velicini šake, na svaki pravougaonik staviti nadev, pa ga rolovati. Peci na zagrejanom ulju sa svih strana. Služiti dok su tople.

Nadev: izgnjeciti sir i dodati mu umucena žumanca, malo posoliti i sve ponovo izmešati, zatim dodati cvrst sneg od belanaca, sve izmešati i filovati mekike.