Mekike punjene sirom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g**brašna
- **200 ml**tople vode
- **200 ml**jogurta
- **4 kašike**ulja
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kockice**kvasca

Za fil:

- **150 g**sira (feta)
- **1**jaje

Priprema

Testo: U toploj vodi podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, šecer, so, ulje, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo (ako je potrebno dodati još malo brašna). Ostaviti testo da naraste.

Uskislo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na 10 delova. Od svakog dela napraviti lopticu.

Uzeti jednu lopticu testa i razvuci je što tanje, u obliku pravougaonika (mada ove moje i nisu imale baš taj oblik).

Za fil, viljuškom izdrobiti sir i pomešati ga sa jajetom. Umutiti, viljuškom, da bude kremasto. Preko razvucenog testa premazati jednu kašicicu fila.

Zatim preklopiti, prvo, testo sa gornje i donje strane...

...zatim sa leve i desne strane (kao kad presavijamo kod lisnatog testa).

Preko tako preklopljenog testa preemo, malo, oklagijom, da se zalepe ivice testa.

Na isti nacin uradimo i sa svim ostalim jufkicama testa.

Ostavimo ih da se odmore, dok ugrejemo ulje, oko desetak minuta. Zatim uzimamo testo, malo ga razvucemo rukom (u dužinu) i pržimo. Pržene mekike stavljamo na salvetu, da upiju višak masnoce, pa ih poslužimo sa jogurtom ili kiselim mlekom (ja sam koristila barenu papriku).

Savet