

Punjene mekike



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1/2 kesice** instant kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **300 ml** vode

Za nadev:

- **200 g** salame
- **100 g** kečepa
- **1 kašap** pavlake
- **1 kašičica** origane

Priprema

U posudu za mešanje sipati 300 ml mlake vode. Zatim dodati kvasac i šecer i ostaviti da malo nadoe. Kada kvasac pocne da radi dodati brašno i so. Zamesiti glatko testo. Ostaviti testo da dobro naraste. Pripremiti fil, tako što cete narendati salamu, a zatim joj dodati kiselu pavlaku, kecap i origano i dobro promešati. Kada je testo naraslo, razvuci ga na pobrašnjenoj podlozi i iseci na kvadrate. Svaki kvadrat puniti kašikom nadeva i preklopiti. Krajeve testa pritisnuti prstima ili viljuškom. Pržiti ih u vrelom ulju.

Savet