

Fatnine punjene mekike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **550 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1,5 kašičice** soli
- **1 dl** tople vode
- **1 dl** toplog mleka
- **2 dl** jogurta
- **4 kašike** ulja
- **1** jaje

Za nadev:

- **150 ml** slatke pavlake
- **1** jaje

Priprema

Kvasac rastvoriti u malo tople vode, dodati kašičicu šecera i brašna i ostaviti da "radi". Brašno prosejati, dodati sve sastojke i dobro umesiti, testo treba da bude mekano. Ostaviti ga na toplom da se udvostruci. Na pobrašnjenoj podlozi podelimo testo na deset jednakih delova, ako je lepljivo, još malo ga pobrašimo. Za nadev pomešamo slatku pavlaku i jaje u kompaktnu smesu.

Testo razvijemo oklagijom da bude tanko, premažemo pavlakom, preklopimo i opet premo blago oklagijom. Pre nego što preklopimo testo, ivice kruga utapkamo vlažnim prstima da se lepo sljube. Tako uradimo i sa preostalim testom.

Spremljene mekike ostavimo da odstoje 15tak minuta. Ulje za prženje sipamo u tiganj, da bi proverili da li je temperatura idealna, stavimo prstohvat brašna, ako pocne da susti, ulje je spremno za prženje.

Mekike spustamo u zagrejano ulje i pržimo dok lepo ne porumene sa obe strane. Vadimo na papirnati ubrus da upiju višak masnoce. Poslužiti tople.

Savet