

Fatkine punjene mekike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **550 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1,5 kašice**cesoli
- **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 kašicicu šecera i brašna i ostaviti da "radi". Brašno prosejati, dodati sve sastojke i dobro umesiti, testo treba da bude mekano. Ostaviti ga na topлом да се узвоји. На побрашњеној подлози поделимо тесто на десет jednakih delova, ако је лепљиво, још мало га побрашнимо. За нареде помешамо слатку павлаку и јаје у компактну смесу.

Testo razvijemo oklagijom da bude tanko, premažemo pavlakom, preklopimo i opet preemo blago oklagijom. Pre nego što preklopimo тесто, ivice kruga utapkamo влазним прстима да се лепо слјубе. Тако урадимо и са преосталим тестом.

Spremljene mekike ostavimo да одстоје 15так минута. Ulje за пржење сипамо у тигањ, да би проверили да ли је температура идеална, ставимо прстohват brašna, ако pocne da susti, ulje je spremno za prženje.

Mekike спустамо у загрејано уље и пржимо док лепо не порумене са обе стране. Вадимо на папирнати убрус да upiju višak masnoce. Poslužiti tople.

Savet