Gurmanske mekike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg**brašna
- **1/2 kesice**suvog kvasca
- **300 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Za punjenje:

- **200 g**salame
- **100 g**sitnog sira
- **2-3 kašike**kisele pavlake

Priprema

U posudu za mešenje 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 i ostaviti ga da dobro naraste. Pripremiti fil tako što cete salamu sitno naseckati ili narendati. Zatim joj dodati sitan sir i pavlaku i sve lepo sjediniti. Kada je testo naraslo, razvuci ga na pobrašnjenoj podlozi i iseci na kvadrate.

Svaki kvadrat puniti kašikom nadeva i preklopiti. Krajeve testa lepo pritisnuti rukama ili viljuškom, kako fil ne bi curio.

Pržiti ih u vrelom ulju. Služiti tople uz jogurt, kajmak, kiselo mleko ili po želji.

Savet