Mekike sa sirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **250 ml** jogurta
- **150 ml**mleka
- **50 ml** ulja
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicica** suvog kvasca
- **1 kašicica** soli
- **150 g**sjenickog sira
- **50 g**mladog sira

Priprema

Umesiti testo. U mlako mleko dodati kašicicu šecera, kvasca i brašna. Promešsti, pustiti da kvasac malo nadoe.
U ciniju sipati brašno, jogurt, ulje, so i dodati mleko. I umesiti testo. Testo treba da odstoji 30 minuta na toplom.

Nakon toga, razvici testo. I iseci ga na pravougaonike (kao na slici) .

Sjenicki i mladi Sir sjedini, izgnjeciti zajedno i filovati mekike.

Zatim, ih uvijati. Preklopiti bocne strane, pa gornju i donju stranu testa.

Zatim to oklagijom opet istanjiti.

I to ponavljati do kraja. Ostaviti mekike da odstoje 15 minuta.

Zatim, šerpu napuniti uljem. I peci mekike sa obe strane po par minuta.

Ulje mora da bude vrelo. Gotove mekike stavljati na ubrus, da upije višak ulja.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.