

Mekike sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašičica**šecera
- **2 kašičice**soli
- **800 g**brašna

I još:

- **200 g**sira
- **100 g**kukuruznog griza
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Kvasac izmrviti. Dodati mleko, vodu, šecer i nekoliko kašika brašna. Izmešati varjačom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U odgovarajuću posudu stavite polovinu brašna, dodajte so, isipajte nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Ako je potrebno dodati još malo brašna. Pokriti krpom i ostavite na toplom da nadoe.

Nadošlo testo razviti oklagijom što tanje i točkim za testo preseći na kvadrate 5x5 cm. Na svaki kvadrat dodajte kašiku sira i smotajte rolatic. U jedan tanjir sipajte vodu, a u drugi stavite kukuruzni griz. Svaki rolatic uroniti u vodu i odmah izvaditi i staviti na tanjir sa kukuruznim grizom. Uvaljati je sa svih strana.

U odgovarajuću posudu stavite ulje, zagrijte i pržite mekike sa svih strana dok blago ne porumene. Rešetkastom kašikom izvadite ih na ubrus da upiju višak masnoće. Služiti sa mlekom ili jogurtom. Probajte, odlične su! Prijatno!

Savet