

## Mekike (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **oko 800 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **2** jaja
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **1** kvasac

## Priprema

Rastopiti kvasac u mlakom mleku sa kašičicom šecera. U posudi gde ćete zamesiti testo sipajte jogurt, jaja, ulje, brašno, so i na kraju mleko sa kvascem. Zamesiti testo pa ako je potrebno dodati još malo brašna. Testo ne sme da se lepi za ruke. Ostaviti testo da se udvostruci jedno 30 minuta.

Kada se testo udvostrucilo razviti ga na pobrašnjenom podlozi, debljine 1 cm. Iseci na pravougaonike i svaki zaseci po sredini. Ostaviti jedno 10 minuta.

Zagrejati uje i peći na umerenoj vatri, dok ne porumene.

## Savet

Na umerenoi vatri vam mekike nee ostati žive u sredini.