

Argentinske mekike



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mekog brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **60 g** hladnog putera
- **1 kašika** limunovog soka
- **1** jaje
- **120 ml** hladne vode
- **60 g** margarina
- **100 g** slatkog od jagoda
- **po potrebi** ulje - za prženje
- **100 g** šećera u prahu.

Priprema

U dublju ciniju sipati brašno, dodati so i puter naseckan na kockice. Sve zajedno sjediniti prstima dok se ne stvore grudvice. Dodati zatim limunov sok i jaje, i postepeno dodavati hladnu vodu. Zamesiti glatko testo, pa ga pokriti i ostaviti oko pola sata da odmori. Nakon tog vremena, testo razviti u pravougaonik (oko centimetar debljine).

Margarin podeliti na tri jednaka dela, pa prvom trećinom premazati razvijeno testo. Zatim posuti sa malo brašna, pa brašno prstima utapkati u margarin i testo. Testo preklopiti na pola, malo ga prstima potapkati, da se dve polovine zalepe.

Namazati potom preko drugu trecinu margarina, opet posuti brašnom, ponovo ga prstima utapkati, pa ponovo preklopiti na pola. Ovakav postupak ponoviti još jednom.

Testo zamotati u providnu foliju, pa ostaviti u frižideru da odmori (najviše sat vremena).

Nakon tog perioda, preruciti ga na radnu površinu i pomocu oklagije rastanjiti u koru debljine oko tri milimetra. Seci kvadrate (približno 5x5 cm). Na jedan kvadrat staviti malo slatkog od jagoda, pa preklopiti drugim isecenim kvadratom, ali tako da se ivice ne poklapaju, tj. da se dobije neko pecivo nalik na zvezdu.

Svaku mekiku pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumeni sa obe strane. Vaditi na salvetu da se ocedi od viška masnoce, pa posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet