

## **Mekike sa sirom (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 gsira**
- **150 ml mleka**
- **250 ml jogurta**
- **50 ml ulja**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **1 kocka kvasca**
- **550 g brašna**

### **Priprema**

U mlakom mleku rastopiti kvasac sa kašicicom šecera. Zatim dodati ulje, jogurt, so i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti da naraste. Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, pa ga razviti u pravougaonik. Iseci na 10-12 delova.

Svaki deo dodatno istanjiti oklagijom i premazati sirom.

Potom prekolopiti po dužini i pritisnuti prstima da se krajevi zalepe.

Krajeve preklopiti jedan prema drugom i opet pritisnuti prstima da se zalepe. Okrenuti prekopljenu stranu na sto, pa blago istanjiti oklagijom. Ostaviti da odstoje petnaestak minuta, pa pržiti u vrelom ulju. Pržene mekike vaditi na papirni ubrus da upiju višak masnoće, zatim poslužiti tople.

**Savet**