

## ***Bakine mekike***



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** šecera
- **2** jajeta
- **200 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **malo** soli

## **Priprema**

Kvasac rastopiti u malo mlake vode sa kašičicom šecera i malo brašna i ostaviti da nado?e. U dublji sud za mešenje usuti brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati malo soli, pa zatim redom dodavati ostale sastojke, jaja, mleko, jogurt, ulje. Zamesiti meko testo i ostaviti ga da nado?e.

Nadošlo testo premesiti i razvuci oklagijom na debljinu od oko 1 cm.

Seci željene oblike i pržiti na vrelom ulju.

Po želji služiti uz slane ili slatke dodatke - sir, džem ili po želji.

**Savet**