

Uvijene mekike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- 2 jajeta
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** kiselog mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **200 g** dimljene svinjske pecenice
- **150 g** kulena
- **1 pakovan** jetost sira

Priprema

Jogurt, kiselo mleko, jaja i so umutiti žicom. Postepeno dodavati brašno i mesiti sve vreme. Testo treba da bude mekano i da se ne lepi za prste. Izvuci ga na radnu površinu i podeliti na cetiri dela.

Svaki deo razviti u pravougaonu koru debljine od oko pola centimetra. Sa obe strane rasporediti po nekoliko parčica pecenice, a sa druge strane staviti kulen. Preko poreati tost sir po želji.

Uviti krajeve sa obe strane, tako da se spoje na sredini. Seci na mekike željene velicine i pržiti u dubokom ulju dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet