Lisnate mekike

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **2 dl**vode
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **50 g**margarina
- **100 g**sira
- **po potrebi**ulja

Priprema

Brašno prosejati, pa mu dodati so i prašak za pecivo. Sve dobro izmešati, pa zamesiti sa toplom vodom. Mesiti nekoliko minuta rukama da se dobije glatko testo. Ostaviti da odmori 10-15 minuta, a onda razviti u što tanju koru.

Koru preliti otopljenim margarinom i posuti sirom. Zatim pažljivo uviti.

Iseci prvo na pola, a zatim svaku polovinu na po pet-šest delova (u zavisnosti od toga koliku velicinu mekika želite).

Ulje staviti na vatru da se dobro zagreje. Otvore koji su sa strane na mekikama prstima slepiti da fil ne bi curio. Zatim mekike pržiti u dubokom vrelom ulju dok ne porumene sa obe strane.

Odlagati na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce.

Savet