

Brze mekike (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **200 ml** jogurta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **450 g** brašna

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Priprema

Jaje razmutiti viljuškom, dodati kiselu pavlaku, jogurt. Zatim umešati 3 kašike brašna, prašak za pecivo, posoliti i, postepeno dodajući brašno, zamesiti testo.

Testo razviti oklagijom u oblik pravougaonika.

Seci na pravougaonike (željene velicine). Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane.

Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce. Poslužiti ih vruće.

Savet

Mekike možete mazati džemom, kremom, ili pak služiti kao slanu varijantu-uz sir, ajvar, pršutu, kajmak... Svakako dobijate brze i ukusne mekike. Prijatno!