

Brze jogurt mekike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **180 g jogurta**
- **2 jajeta**
- **1 kašicica soli**
- **1/2 kašicica praška za pecivo**
- **400 g brašna**

Za prženje:

- **po potrebi ulje**

Priprema

U odgovarajuću posudu usuti jogurt, dodati jaja i razmutiti rucnom žicom za mucenje. Dodati prašak za pecivo, posoliti i izmešati. Postepeno dodavati brašno i zamesiti mekše testo.

Testo razviti oklagijom na pobršnjenoj radnoj površini i iseci na komade željene velicine (kocke, pravougaonike - po želji).

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane (ulje dobro zagrejati, pa, kada spuštite mekike, smanjite temperaturu kako bi se lepo ispržile i kako ne bi gorele). Gotove mekike odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoće.

Mekike servirati i poslužiti.

Savet

Ispržene i prohlaene mekike možete posuti šeerom u prahu, mazati ih kremom, džemom, ili pak poslužiti kao slanu varijantu-uz kajmak, sir, ajvar, pršutu - po sopstvenom izboru. Prijatno!