

## **Mekike punjene sirom**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2 dl** mlake vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašica** šecera
- **1 kašica** casoli
- **2 dl** jogurta
- **4 kašice** ulja
- **550 g** brašna

#### **Za punjenje:**

- **150 g** sira ( feta ili sitni sir)
- **1** jaje
- za prženje ulje

### **Priprema**

Sastojke za testo sjedini i, dobro izraditi testo i ostaviti da nadolazi dok se ne udvostruci.

Kad testo nadoe, premesimo ga i podelimo na 10 delova. Napravimo punjenje za mekike: pomešamo sir i jaje. Uzeti kuglicu testa razvaljati oklagijom da bude tanko, premažemo sa smesom od sira i jaja, preklopimo kao lisnato testo ( kao na slici), opet malo pritisnemo oklagijom da se malo razvalja.

Tako uradimo sa svim lopticama testa i ostavimo 15-20 minuta da stanu, pa pržimo na ulju sa jedne i druge strane.

**Savet**