

Domace mekike



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **350 g** feta sir
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** za kafu šećera
- **1 pakovanje** svežeg kvasca (40 g)
- **200 ml** ulja
- **po potrebi** vode

Priprema

U malo tople vode staviti kvasac, šećer, malo brašna i sačekati da naraste.

U nadošao kvasac dodati ulje, so i ostatak brašna, kao i vode po potrebi. Testo bi trebalo da bude srednje i ostaviti ga da nadoe.

Naraslo testo podeliti na 24 loptica.

Od svake loptice razviti koru, posuti mrvljenim sirom i urolati ih kao sarmice.

Ostaviti tako da nadou još 20 minuta. Pržiti mekike u vreloom ulju na tihoj vatri dok ne dobiju lepu žutu boju. Prijatno.

Savet