Mekike sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**mleka
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **malo**šecera
- **2**jajeta
- **1**prašak za pecivo
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **1 kg**brašna
- **200 g**sitnog sira

Priprema

U 100 ml toplog mleka staviti kvasac, kašicicu šecera i malo brašna. Ostaviti da nabubri. U dublju posudu staviti polovinu brašna, pripremljen kvasac, mleko, ulje, jogurt, jaja, so, prašak za pecivo i sitan sir. Promešati, postepeno dodavati brašno i mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od prstiju. Umešeno testo ostaviti na toplom mestu.

Testo premesiti, rastanjiti oklagijom na debljinu oko 1 cm. Iseci na oblike po želji.

Mekike pržiti na zagrejanom ulju.

Isprzene mekike redjati na papirnati ubrus kako bi upile višak masnoce, a onda tople služiti uz jogurt ili kiselo

mleko.

Savet