

## ***Mekike sa sirom (3)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** sira
- **150 ml** mleka
- **250 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kocka** kvasca
- **550 g** brašna

### **Priprema**

U mlakom mleku rastopiti kvasac sa kašičicom šecera. Zatim dodati ulje, jogurt, so i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti da naraste. Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, pa ga razviti u pravougaonik. Iseci na 10-12 delova.

Svaki deo dodatno istanjiti oklagijom i premazati sirom.

Potom preklopiti po dužini i pritisnuti prstima da se krajevi zalepe.

Krajeve preklopiti jedan prema drugom i opet pritisnuti prstima da se zalepe. Okrenuti preklopljenu stranu na sto, pa blago istanjiti oklagijom. Ostaviti da odstoje petnaestak minuta, pa pržiti u vrelom ulju. Pržene mekike vaditi na papirni ubrus da upiju višak masnoce, zatim poslužiti tople.

**Savet**