



Мекици със сирене "Super Любо"



Продукти: 250мл.топло прясно мляко, 1 кубче мая, 250мл.топла вода, 1с.л.сол, 1с.л.захар, 1с.л.оцет, 3с.л.олио, 1кг.брашно, 200гр.бяло сирене, олио за пържене.

Приготвяне: В голяма купа се изсипва топлото прясно мляко, в което се разтваря кубчето мая. След това се прибавя топлата вода и всички останали продукти по реда на изброяването. Брашното се добавя малко по малко, докато се получи меко тесто. Остава се да втаса. Моето тесто втаса 2 часа - показала съм ви снимки за да видите разликата. След което се размесва отново с още малко брашно и се оформят мекиците. Аз направих различни размери да има за малки и големи. Откъсва се по парче от тестото, разточва се, поставя се натрошеното сирене, прегъва се и се притиска с пръст по края. Пържат се в загрято олио. Огъня не трябва да е много силен, защото може много бързо да ви изгорят отвън, а вътре да останат сурови.

Специални благодарности на нашият испански приятел „ SUPER Любо“, чиято страхотна рецепта сподели с нас!