



Мекици со карфиол

Фичо ќе направи мекици, со малку поинаков вкус и текстура. Навистина интересен рецепт.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

За МЕКИЦИТЕ ќе ви треба:

- 800 грама брашно
- 600 мл вода
- 1 јајце
- 1 лажичка сол
- 40 грама свеж квасец или 3 пакувања сув (околу 30 грама)
- половина главица карфиол

Чекор 1

Главицата карфиол иситнете ја убаво.

Чекор 2

Квасецот ставете го во малку вода со една лажичка шеќер да нарасне. Во сад за матење додадете го брашното, јајцето, солта и стасаниот квасец.

Замесете лепливо тесто и додадете го карфиолот.

Месете додека убаво да се спојат и оставете го на страна да стаса.

Чекор 3

Во длабока тава ставете повеќе масло да се згрее на средна температура.

Во помал сад во ваша близина ставете масло и пред да формирате мекица, премачкајте ги дланките за да не ви се лепи тестото.

Пржете ги мекиците во маслото.

Чекор 4

Сервирајте ги со овчо сирење или јогурт, по желба.

Совет

Доколку сакате посни мекици, не го додавајте јајцето.



Користени производи:



Длабока тава



Садови за матење



Делимано вага



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk