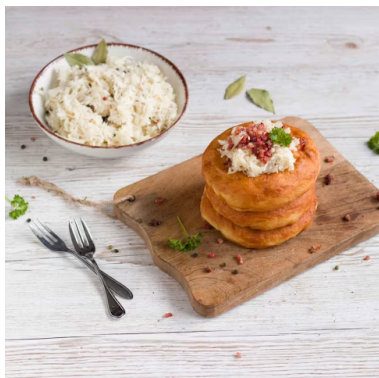




# Солени мекици с кисело зеле

⌚ 60–70 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 500 g  | Пшенично брашно (пресято)       |
| 21 g   | Жива мая                        |
| 2 бр.  | Яйца                            |
| 30 g   | Масло (на стайна температура)   |
| 250 ml | Прясно мляко                    |
| 10 g   | ♦ Морска сол                    |
| 1 L    | Слънчогледово олио (за пържене) |

#### За пълнежа

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 500 g  | Кисело зеле, ситно нарязано    |
| 1 с.л. | Заквасена сметана              |
| 1 бр.  | ♦ Дафинови листа, цели         |
| 1 ч.л. | ♦ Черен пипер на зърна         |
| 3 бр.  | ♦ Бахар на зърна               |
|        | Пресен магданоз, ситно нарязан |

- 1 Смесете брашното и солта в купа. Надробете маята в млякото и изсипете към брашното. Добавете яйцата и мекото масло. Омесете тестото и покрийте с кърпа, за да втаса – около 90 минути.
- 2 Пригответе пълнежа, като разбъркате всички необходими съставки. Приберете в хладилника, за да се развият ароматите от подправките.
- 3 Когато тестото удвои размера си, го извадете от купата и разделете на порции – големи колкото юмрук. Оформете топчета, овалвайки върху набрашнена повърхност. Оставете ги настрана за 15 минути.
- 4 Сплескайте топчетата и внимателно ги разпънете – така че да са по-тънки в средата, но с по-дебели краища.
- 5 Изсипете олиото в голям съд и го загрейте до 170°C. След това изпържете мекиците една по една. Сервирайте мекиците с лъжица от пълнежа по средата.

**СЪВЕТ:** Можете да добавите и пържени кубчета бекон отгоре или да поръсите с червен пипер!

