



Солени мекици с кисело зеле

⌚ 60–70 Минути 

Подготовка

- 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 разбъркайте 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.

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

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

