

Питулици / Мекици

Ова јадење е своевиден калеидоскоп. Не враќа во неделните претпладниња, кога цело семејство беше собрано околу трpezата а наша единствена грижа беше да бидеме навреме надвор со нашите другари.

Потребни состојки:

- 500 г брашно
- 350 мл јогурт
- 1 лажичка сол
- 1 лажичка шеќер
- 1 лажичка сода бикарбона

Начин на подготвување:

Во сад за месење ставете ги брашното, солта, шеќерот и содата и промешајте ги. Замесете го тестото пополека додавајќи од јогуртот. Тестото треба да биде со средна јачина, како за леб. Доколку е цврсто, додадете уште малку јогурт. Измесете го околу 5 минути и оставете го да одмори 20 минути. По 20 минути тестото поделете го на 10 помали топчиња и оставете ги уште 10 минути да се одморат.

На набрашната површина исучете ги со сукало. Пржете ги во загреана тава со масло додека од двете страни не добијат убава златнокафена боја.