Mekike sa raženim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**mlake vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kesica**suva kvasca
- **250 g**pšenicna brašna
- **250 g**ražena brašna
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

U mlaku vodu i šecer staviti kvasac da malo stane. Dodati so pšenicno i raženo brašno i zamesiti testo i ostaviti da nadolazi. Kada testo nadodje dobro ga izraditi sa brašnom, uzimati od testa loptice velicine jabuke pa ostaviti da nadolaze još od 15-20 minuta. U posudu staviti 2 dl ulja da se zagreje, uzeti nadošlu lopticu od testa razvuci je prstima da precnik bude 20cm, staviti na ulje i pržiti. Kad požuti sa jedne strane prevrnuti na drugu stranu i pržiti. Ovako izradjeno testo kad se prži ne upija dosta ulja.

Savet