

Mekike (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna za pite i testa
- **1 kocka** kvasca
- **1 šolja** jogurta
- **1 kašičica** rakije
- **maloulja**
- **1 kašika** šecera
- **2 kašičice** soli

Priprema

Razmutiti kvasac sa toplom vodom i šecerom i pustiti da fermentira. Prošejati brašno, dodati so, šecer, jogurt i rakiju i malo ulja. Pomešati kvasaci, uz dodatak mlake vode umesiti glatko testo. Ostaviti da narasta na toplom. Kad udvostruci zapreminu, kidati komade testa velicine loptice, i ostaviti da odmaraju još malo. Svaku lopticu razvuci prstima i ostaviti ih da još malo odstoje, taman dok se ulje ne ugrije. Pržiti ih dok ne poprime zlatnu boju. Gotove mekike odlagati na papirni ubrus da upije višak ulja, služiti uz sir i jogurt, ili džem...

Savet