

Mekike (5)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 550 gmekog brašna
- 400 mlmlake vode
- 1 kašicicašecera
- 25 gsvežeg kvasca
- 1 kašicicasoli
- 5 dlulja za prženje

Priprema

U mlaku vodu dodati secer i izmrvljen kvasac i ostaviti na toplom mestu da nadodje. Usuti brašno u posudu za mešenje, dodati so i utisnuti sredinu pa sipati nadošli kvasac. Mesiti dok testo prestane da se lepi za ruke. Prekriti krpom i ostaviti na toplom mestu. Testo je mekano i premesiti 3 puta na po 30 minuta. Na pobrasnjenoj radnoj ploči razviti testo na debljinu oko 1cm. Radlom ili nožem iseci kvadrate velicine 10x10 cm i svaki zaseci po sredini. U dubokoj šerpi zagrijati ulje na najjacoj temperaturi. Kada je ulje vrelo smanjiti temperaturu i pažljivo spustati mekike. Kad porumene sa jedne strane, okrenuti na drugu stranu (dovoljno je 2-3 minuta sa svake strane). Vaditi ih rešetkastom kašikom i slagati u posudu obloženu papirnim salvetama.

Savet

Služiti ih tople slane ili slatke.