Stare dobre mekike



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg**brašna
- **1 paketic**kvasca
- **500 ml**vode
- **2 kašike**soli
- **1 kašika**šecera
- **500 ml**ulja

Priprema

U toploj vodi razmutiti kvasac, dodati so i šecer. U dubljoj posudi sipati malo brašna i dodati razmuceni kvasac. Dodavati brašno sve dok testo ne pocne da se odvaja od zida posude. Ostaviti da odstoji 30 minuta.

Zagrejati ulje. Vaditi duguljaste komade testa i pržiti u ulju sa svih strana dok ne prumene.

Savet

Po želji mogu se posuti šeerom u prahu, jesti sa sirom slane. Prijatno