

Mekike sa ražanim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gražanog brašna
- 350 gpšenicnog brašna
- 275-300 ml tople vode
- 1,5 kašičice soli
- 2 kašičice suvog kvasca
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica sirceta
- 1 kafena šoljica ulja

Priprema

Prosejati obe vrste brašna, staviti suve sastojke, ulje i sirce, pa dodajući toplu vodu, umesiti srednje tvrdo testo. Kolicinu sam dala orijentaciono, treba imati na umu da je ražano brasno "teze", pa ce i samo testo biti takvo pod rukom. Ipak, treba ga malo duže raditi... Kad se pocne fino odvajati od suda, umeseno je. Ostaviti ga da se udupla.

Naraslo testo preruciti na pobrašnjenu površinu, razvuci koru i seci željene oblike. Ostaviti da odmore pa pržiti u zagrejanom ulju. Gotove mekike vaditi na papirnati ubrus da se ocede od viška ulja, prekriti krpom i ostaviti da omekšaju. Poslužiti uz sir, džem, med... po želji...

Savet