

Mekane mekike



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g**brašna
- **1/2 kockice**kvaska
- **400 ml**mleka
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- 2jajeta
- **80 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 puna kašicica**sele pavlake

Priprema

Izmrviti kvasac u toplo mleko i staviti po kašicicu šecera i brašna. U jednoj posudi umutiti jaja sa pavlakom. U velikoj posudi izmešati brašno, so i prašak za pecivo. Kad kvasac nadoe, uliti ga u brašno, dodati umucena jaja i ulje i zamesiti meko testo. Ostaviti na (baš) toplo mesto da nadoe, oko pola sata. Kada se udupla, preruciti ga na brašnjavu površinu i razvuci koru do 1 cm debljine. Iseci pravougaonike i svaki malo zaseci po sredini, pa ostaviti još 20 minuta da nadoe. Pržiti ih u vrelom ulju, pa ostavljati na salvetu da upije višak ulja. Služiti uz sir, kiselo mleko...

Savet