

Mekike u obliku srca



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **2,5 dl** vode
- **1/2 parceta** kvasca
- ulje za prženje
- kackavalj za posipanje

Priprema

U mlaku vodu dodati šećer i kvasac otopiti u toj vodi. Brašno prosejati i dodati so. Zamesiti testo i prekriti ga folijom. Ostaviti na toplom da naraste. Kada je naraslo premesiti ga i oklagijom razviti koru. Vaditi kalupom mekike u obliku srca.

Zagrejati ulje i pržiti mekike sa obe strane da porumene. Tople mekike posuti rendanim kackavaljem. Služiti tople uz dodatke po želji.

Savet

Za ove mekike koristio sam kalup u obliku srca, nagrada od mojih dragih Receptata. Prva moja osvojena nagrada iz oblasti kulinarstva. Maksimalno u koristiti ovaj kalup, jer ima mnogo mogunosti