

## **Posne mekike**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300-350 g**brašna
- **75 ml**tople vode
- **125 ml**kisele vode
- **1/2 kašicice**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **15 gsvežeg** kvasca
- **po potrebi**ulja - za prženje

### **Priprema**

Izmrvljen kvasac, šecer i mlaku vodu pomešati i ostaviti da kvasac nadoe. Dodati brašno, kiselu vodu, so i mesite dok testo ne prestane da se lepi za ruke. Prekrijte krpom i ostavite oko pola sata na toplo da naraste, premesite, opet ostavite pola sata, pa ponovo premesite. Testo treba da raste sat ipo vremena, a premesicete ga ukupno tri puta. Zatim na pobršnjenoj radnoj površini razvucite testo. Secite ga na rombove, trouglove, kvadrate (ili željene oblike), spuštajte u dobro zagrejano ulje i pržite prvo sa jedne, a onda i sa druge strane, dok ne porumene. Mekike vadite rešetkastom kašikom i stavljajte na papirni ubrus da upiju višak masnoce. Mogu se služiti i sa slanim i sa slatkim.

### **Savet**

Mera je dovoljna za desetak komada, ako Vam je potrebno više, udvostruite sastojke.