

## 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 kašičice** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **15 g** svežeg kvasca
- **po potrebi** ulja - za prženje

## Priprema

Izmrvljen kvasac, šećer 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 toplom 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 pobrašnjenoj 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, udvostružite sastojke.