

## **Mekike sa cimetom i umbirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **1 kašica**soli
- **2 kašice**instant-kvasca
- **1 kašika**meda
- **1 kašica**svetleg rendanog umbira
- **1 kašica**rendanog cimeta
- **1/2 kašica**cerrendanog muskatnog orašcica
- **oko 300 ml**tople vode

### **Priprema**

Prosejati brašno, staviti u njega sve sastojke, dodati zacine, pa sipajuci postupno toplu vodu, umesiti elasticno testo. Ostaviti da se odmara. Naraslo testo istresti na sto, seci željene oblike i pržiti u zagrejanom ulju. Vaditi ih na papirnati ubrus, da upije višak masnoće.

### **Savet**

E, ovako, htela sam da napravim neki spoj naše kuhinje i indijske, dodajui sve te divne mirišljaveeeeeeeeeee zaine, i mislim da sam uspela u tome, malo su obine mekike doble dašak egzotike...