

Pola-pola posne mekike



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pšenice brašna
- **300 g** kukuruznog brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **4 dl** mlake vode
- **1/2** **parceta** kvasca
- ulje za prženje

Priprema

Pomešajte oba brašna zajedno sa solju, u mlakoj vodi dodajte šećer i kvasac, promešajte da se kvasac i šećer otope. Zamesite testo, ako je potrebno, dodajte malo brašna da vam se ne lepi testo za prste. Prekrijte platnenom salvetom i folijom i ostavite dvadesetak minuta da testo nadoe.

Kada testo napuni posudu premesite ga i razvijte na debljinu od 1/2 cm i secite mekike po vašoj želji. Ugrejte ulje u dubljoj posudi i pržite mekike.

Ako postite možete ih poslužiti uz ajvar i posan kackavalj.

Ako ne postite, jako su dobre sa sirom, pavlakom, jogurtom, po želji.

Jeftine, ukusne, brzo se pripremaju, ne treba vam nikakva *šara*. Dobre su i ako vas iznenade gosti, dok popiju kafu, mekike su spremne, ako ih pospete šećerom u prahu, možete i da se zasladite.

Savet