

Mekike (8)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 40 g kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica soli
- 3 jajeta
- 1 čaša jogurta
- 150 ml ulja
- oko 900 g brašna
- po potrebi ulje

Priprema

U 100 ml mlakog mleka rastvoriti kvasac, dodati šecer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. U odgovarajuću posudu usuti polovinu brašna, dodati ostatak mlakog mleka, jaja, jogurt, ulje, nadošli kvasac, prašak za pecivo, posoliti i dodajući postepeno preostalo brašno umesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo premesiti pa rastanjiti u veliki krug. Iseci na oblike i veličine po želji. Mekike pržiti u dobro zagrejanom ulju te ih idlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedile od viška masnoće.

Savet

Gotove mekike možete posuti šećerom u prahu ili ih mazati kremom ili džemom-po želji.