

Posne mekike (3)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg brašna
- 4 kašike pšenичnih mekinja (za ljudsku ishranu)
- 4 kašike susama
- 1,5 kašice soli
- 1 kašica šećera
- 1 kesica (od 10 g) suvog kvasca
- 300 ml tople vode
- 80 ml ulja

Priprema

U, suvom, teflonskom tiganju propržiti susam, uz stalno mešanje. Susam pržiti dok ne dobije blagu, braonkastu, boju. Paziti da vam ne pregori!

U vanglicu staviti brašno, dodati so, šećer, ulje, proprženi susam, pšenične mekinje i suvi kvasac. Izmešati varjačom. Sipati, postepeno, toplu vodu, i zamesiti testo. Testo mesiti 2-3 minuta, uz minimalno dodavanje brašna, dok ne postane elastično.

Umešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Rukama ga izvuci u valjkasti oblik, pa ga podeliti na 18 delova. Od svakog dela formirati jufkicu. Jufkice poreati na stolu, preko pek papira. Poreane jufkice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pola sata, da testo naraste.

U dublju posudu sipati ulje, 2cm visine, i staviti ga da se ugrije, na srednjoj temperaturi. Uzimati po jednu

jufkicu, nauljenim rukama je razvuci u širinu i dužinu, ali tako da debljina razvucenog testa bude, oko, 2-3mm, i stavljati je na ugrejano ulje, da se prži. Kada donja strana porumeni, preokrenuti testo da se zarumeni i druga strana.

Pržene mekike vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti ih sa džemom, puterom od kikirikija (imate objavljeni recept, kako ja pravim puter od kikirikija), posute prah šećerom ili, jednostavno, bez ikakvih dodataka. Veoma su ukusne i kada se ohlade.

Savet