Mekike od heljdinog brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**integralnog brašna
- **200 g**heljdinog brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **4 dl**mlake vode
- **0,5 dl**ulja
- **po potrebi**ulja - za prženje

Priprema

U sud za mešenje sipati malo mlake vode, dodati izmrvljen kvasac, šecer i kašicicu brašna. Sve promešati, pa ostavidi da „proradi“. Zatim toj smesi dodati integralno i heljdino brašno, so, ulje i preostalu mlaku vodu. Zamesiti glatko meko testo (ukoliko je premekano dodati još malo brašna). Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji oko 45 minuta. Zatim premesiti, pa razviti koru oklagijom.

Iseci je na trake, a njih na manje oblike po želji (trouglove, kvadrate). Po želji, svaku mekikicu zaseci po sredini (a i ne mora). Ostaviti ih pokrivene krpom da nadou oko 10-ak minuta.

Zatim ih pržiti u ulju sa obe strane. Odložiti na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce, pa ih uvaljati u šecer u prahu (ili vec po želji).

Savet