

Mekike (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g**brašna
- **1 dl**vode
- **1 dl**mleka
- **1/2 paketicakvasca**
- **1jaje**
- **malosoli**
- **za prženje**ulje
- **1 kašicica**šecera

Priprema

U mlakoj vodi dodati kašicu šecera i kvasac, ostaviti da nadoe. U dubljoj plasticnoj posudi izmešati sve sastojke i na kraju nadošli kvasac. Zamesiti testo (ako testo traži dodati još mleka). Pokriti testo krpom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i napraviti malo vece loptice. Ostaviti da odstoje desetak minuta.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom na velicinu manjeg tanjira.

U tiganju zagrejati ulje i pržiti mekike jednu po jednu sa obe strane dok nedobiju lepu zlatno-braon boju.

Savet