

Mekike sa raženim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl** mlake vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** suva kvasca
- **250 g** pšenična brašna
- **250 g** raženo brašna
- **1/2 kašičice** soli

Priprema

U mlaku vodu i šećer staviti kvasac da malo stane. Dodati so pšenično i raženo brašno i zamesiti testo i ostaviti da nadolazi. Kada testo nadodje dobro ga izraditi sa brašnom, uzimati od testa loptice velicine jabuke pa ostaviti da nadolaze još od 15-20 minuta. U posudu staviti 2 dl ulja da se zagreje, uzeti nadošlu lopticu od testa razvuci je prstima da prečnik bude 20cm, staviti na ulje i pržiti. Kad požuti sa jedne strane prevrnuti na drugu stranu i pržiti. Ovako izradjeno testo kad se prži ne upija dosta ulja.

Savet