

Mekike sa ražanim brašnom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gražanog brašna
- **350** gpšenicnog brašna
- **275-300 ml**tople vode
- **1,5 kašicicesoli**
- **2 kašicicesuvog kvasca**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasirceta**
- **1 kafena šoljica**aulja

Priprema

Prosejati obe vrste brašna, staviti suve sastojke, ulje i sirce, pa dodajuci toplu vodu, umesiti srednje tvrdo testo. Kolicinu sam dala orientaciono, treba imati na umu da je ražano brasno "teze", pa ce i samo testo biti takvo pod rukom. Ipak, treba ga malo duže raditi... Kad se pocne fino odvajati od suda, umeseno je. Ostaviti ga da se udupla.

Naraslo testo preruciti na pobrašnjenu površinu, razvuci koru i seci željene oblike. Ostaviti da odmore pa pržiti u zagrejanom ulju. Gotove mekike vaditi na papirnatni ubrus da se ocede od viška ulja, prekriti krpom i ostaviti da omekšaju. Poslužiti uz sir, džem, med... po želji...

Savet