

## ***Mekike bez jaja***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 ml** mlake vode
- **700 g** mekog brašna
- **1 paket** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **5 kašika** ulja

#### **Za prženje:**

- **po potrebi** ulja

### **Priprema**

U vanglu staviti kvasac, mlaku vodu i šećer. Malo to izmešajti rukom, dodajte brašna, ali ne sve, malo više od pola od ukupne količine. So dodati. Uzmite mikser sa onim vijugavim žicama, debljim koje su i namenjene za mešenje gušćih masa, kao što je testo. Tako ćete brže napraviti lepo glatko testo sa baloncicima.

Uzeti malo brašna u ruke, pa ručno oblikovati testo i ostaviti ga na toplom da naraste.

Pobrašnjavite dobro radnu površinu, naraslo testo blago premesite sa malo brašna. Istresite na sto, malo oblikujte testo u loptu i oklagijom razvaljajte. Ne previše tanko, i ne pritiskajte jako oklagijom, da se rupice u testu ne slepe i ne izađu vazduh.

Ostaviti da odstoji 20 minuta..

...zatim lagano uzimati (nikako stiskati testo), pa staviti u vrelo ulje da se prži. Kada porumeni jedna strana, mekiku okrenuti. Gotove mekike vaditi na salvetu, kako bi upila višak masnoce.

## **Savet**

Poslužiti uz namaz po izboru.