

## **Mekike bez jaja**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 ml**mlake vode
- **700 g**mekog brašna
- **1 paketic** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1,5 kašicicasoli**
- **5 kašikaulja**

#### **Za prženje:**

- **po potrebi**ulja

### **Priprema**

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

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

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