

Posne mekike (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 parceta** kvasca
- **1,5 dl** sojinog mleka
- **1 dl** vode

Priprema

Sojino mleko i vodu sjediniti dodati šećer i malo zagrejati, dodati kvasac, pa promešati da se kvasac otopi. Brašno prosejati, dodati so i promešati. Zamesiti testo sa kvascem, prekriti folijom i ostaviti da naraste. Kada testo naraste premesiti ga i razviti oklagijom na debljinu od 1/2 cm. Iseci mekike u velicinu koju želite.

Zagrejati ulje i spuštati mekike u vruće ulje.

Pržiti sa obe strane da dobiju lepu rumenu boju. Služiti sa ajvarom ili džemom.

Savet