

Mekike sa cimetom i umbirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** instant-kvasca
- **1 kašika** meda
- **1 kašičica** svežeg rendanog umbira
- **1 kašičica** rendanog cimeta
- **1/2 kašičice** rendanog muskatnog oraščica
- **oko 300 ml** tople vode

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega sve sastojke, dodati zacine, pa sipajući postupno toplu vodu, umesiti elasticno testo. Ostaviti da se odmara. Naraslo testo istresti na sto, seci željene oblike i pržiti u zagrejanom ulju. Vaditi ih na papirnati ubrus, da upije višak masnoce.

Savet

E, ovako, htela sam da napravim neki spoj naše kuhinje i indijske, dodajui sve te divne mirišljaveeeeeeeeeee zaine, i mislim da sam uspela u tome, malo su obine mekike dobile dašak egzotike...