

Mekike (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** dl mlake vode
- **1** kašičica šećera
- **1** kesica suvog kvasca
- **1/2** kašičice soli
- **500** g belog brašna

Priprema

U mlaku vodu i šećer staviti kvasac da pocne da reaguje. Pomešati so, brašno i kvasac sa vodom, pa zamesiti testo i ostaviti da naraste. Kada testo naraste (pola sata) dobro ga premesiti, uzimati od testa loptice velicine jabuke pa ostaviti da nadolaze još 15-20 minuta.

U posudu staviti 2 dl ulja da se zagreje, uzeti nadošlu lopticu od testa razvuci je prstima da precnik bude 15cm, staviti na ulje i pržiti.

Kad požuti sa jedne strane prevrnuti na drugu stranu i pržiti. Gotove mekike režati na ubrus da upije višak ulja, pa služiti.

Savet