

Mekike (10)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl** mlake vode
- **1 kašicica** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1/2 kašice** cjesoli
- **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 prečnik bude 15cm, staviti na ulje i pržiti.

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

Savet