

Brze mekike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **1 cašakiselog mleka**
- **5 kašikaulja**
- **25 kapikabrašna (punih)**
- **1 kašikasirceta (alkoholnog)**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **po potrebiulje za prženje**

Priprema

U ciniji jaje umutiti viljuškom. Dodati cašu kiselog mleka, ulje, sirceta, soli, prosejano brašno sa praškom za pecivo. Testo bi trebalo biti gušće nego za uštipke.

Kašikom izmešati masu da nema grudvica.

U odgovarajućem sudu zagrijati ulje, ruke pokvasiti vodom, uzimati tanke valjuške mekanog testa spustati na vrelom ulju. Mekike pržiti u dubokom ulju na srednjoj temperaturi.

Svremena na vreme okretati pržene mekike na drugu stranu, da se lepo isprže.

Gotove mekike stavljati na papirnom ubrusu da upije višak masnoce. Mekike služiti za dorucak sa sirom, ajvarom ili džemom.

Savet

Prijatno!