

Brze mekike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1 **caš**akiselog mleka
- 5 **kaš**ikaulja
- 25 **kap**ikabrašna (punih)
- 1 **kaš**ikasirceta (alkoholnog)
- 1 **kaš**icicasoli
- 1 **kes**icapraška za pecivo
- **po potrebi**ulje 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 zagrejati 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 doručak sa sirom, ajvarom ili džemom.

Savet

Prijatno!