

Mekike (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **60 ml** vode
- **60 ml** mleka
- **200 g** gustog jogurta
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje

Priprema

U toploj, mešavini vode i mleka, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, sodu bikarbonu, jaje, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo.

Zamešeno testo pokri najlon kesom i ostavi u frižider, preko noci.

Narednog jutra izvaditi posudu sa testom iz frižidera. U dublji tiganj sipati ulje (1cm visine) i staviti na šporet, da se zagreje. Vlažnim rukama kidati komadice testa, razvlaciti ih, da testo postane tanko, i stavljati na zagrejano ulje, da se prže.

Temperatura šporeta ne sme biti jaka, da testo, naglo, ne porumeni. Treba polako da se prži, i, kako se prži, tako i raste.. Kada se mekike isprže sa jedne strane, preokrenuti ih, da i druga strana porumeni.

Pržene mekike vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće. Poslužiti ih uz sir, kajmak, džem...

Savet

Testo je jako lepo, vazdušasto, sa puno šupljina. Od ovog testa možete napraviti i pizzu.