

Mekike od heljdinog brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog brašna
- **200 g** heljdinog brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **4 dl** mlake vode
- **0,5 dl** ulja
- **po potrebi** ulja - za prženje

Priprema

U sud za mešenje sipati malo mlake vode, dodati izmravljen kvasac, šećer i kašičicu brašna. Sve promešati, pa ostaviti da „proradi“. Zatim toj smesi dodati integralno i heljdino brašno, so, ulje i preostalu mlaku vodu. Zamesiti glatko meko testo (ukoliko je premekano dodati još malo brašna). Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji oko 45 minuta. Zatim premesiti, pa razviti koru oklagijom.

Iseci je na trake, a njih na manje oblike po želji (trouglove, kvadrate). Po želji, svaku mekikicu zaseci po sredini (a i ne mora). Ostaviti ih pokrivene krpom da nadou oko 10-ak minuta.

Zatim ih pržiti u ulju sa obe strane. Odložiti na papirni ubrus da se ocede od viška masnoće, pa ih uvaljati u šećer u prahu (ili već po želji).

Savet