

Tanke i hrskave mekike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **oko 500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **0,5 dl** ulja
- **2** jajeta
- **malosoli**
- **oko 40 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera

Prženje:

- **oko 2,5 dl** ulja

Priprema

U toplo mleko sa šećerom potopiti kvasac i ostaviti da nadože.

U posudu staviti brašno, dodati so i malo izmešati.

U brašnu napraviti udubljenje, razbiti jaja, sipati mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti vrlo meko testo. Po potrebi dodavati još po malo brašna, ali da testo ostane baš meko. Prekriti krpom i ostaviti da nadože oko 20 minuta.

Kada je testo nadošlo, kidati rukom loptice velicine većeg jajeta i razvlaciti testo prstima u svim pravcima da se istanji, formirajući kružni ili ovalni oblik mekike.

Zagrijati ulje na srednjoj temperaturi.

Staviti mekiku u zagrijano ulje da se prži, prvo sa jedne strane dok ne porumeni, a zatim je pažljivo prevrnuti.

Kada mekika porumeni i sa druge strane, izvaditi je na papirni ubrus, koji će upiti višak masnoće.

Poslužiti tople mekike, koje se mogu mazati slanim premazima, ali i slatkim, ukoliko se testo umereno posoli.

Savet