

Mekike (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** dlmleka
- **2** dl vode
- **1** dlulja
- **1** svežikvasac
- **1** kašikašecera
- **1** kašicicasoli
- **500** gbrašna
- za prženjeulje

Priprema

Kvasac razmutiti izmešati sa toplim mlekom, vodom i šećerom. Ostaviti da se kvasac aktivira, dodati ulje, so i brašno. Zamesiti glatko testo po potrebi dodati još brašna. Testo treba da bude glatko. Ostaviti da naraste. Premesiti testo i oklagijom razvuci oko pola centimetra debelo testo. Iseci na željene oblike i ostaviti da odstoje 15 minuta. Zagrejati ulje i pržiti mekike. Spuštati u ulje gornju stranu mekike i kašikom zalivati mekike uljem. Kad porumeni donja strana okrenuti mekiku i pržiti dom ne porumeni i druga strana. Vaditi mekike na ubrus da se ocedi višak masnoce.

Savet

Brze i šupljikave mekike.