

Mekike od **ludog** testa



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

***Ludo* testo:**

- 250 ml mleka
- 250 ml jogurta
- 1 jaje
- 50 ml ulja
- 2 kašice soli
- 1 kašika šecera
- 1 kockica kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 800 g brašna

Priprema

Recept za ovo, fantastično, testo sam već napisala, ali da ga ne tražite, napisacu ga ponovo. Ovo testo je idealno, pošto može da bude u frižideru tri dana (na internetu piše da može da bude i sedam dana. Ali verujte 3-4 dana je vrh, zato što posle testo pocinje da "splasnjava". Ali više od tri dana vam se neće ni zadržati, prosto vas mami da nešto napravite), tako da ga koristite po potrebi. Pravi je spas za, iznenadne, goste - za tili čas možete da napravite mekike, kiflice, pizzu, pogacu...

Kako se pravi! Vrlo lako - U toplom mleku, sa dodatkom šecera podici kvasac. U veću vanglečicu staviti brašno, dodati so, jogurt, ulje, pecivo, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekano testo. Testo, odmah, staviti u veću (i dublju), nauljenu posudu. Nauljenom rukom premazati površinu testa. Posudu uvuci u kesu, koju, takoe, treba nauljiti. Testo ostaviti preko noci u frižider. Narednog dana je spremno za upotrebu.

Ja sam, ovog puta, pravila deci mekike. U širi tiganj sipati ulje, da bude 1cm visine (najbolje u svemu je što ovo

testo ne upija ulje) i staviti ga, na srednjoj temperaturi, da se zagreje. Nauljenim rukama, od testa, otkidati komadice, velicine ping - pong loptica. Otkinuto testo, rukama (ruke moraju da vam budu nauljene) razvuci tanko, u širinu i dužinu, i spuštati da se prži. Kada porumeni, okrenuti ga, da se i druga strana isprži.

Pržene mekike možete da vadite na kuhinjski papir, da se ocede od ulja prilikom prženja, inace, apsolutno, ne upijaju ulje. Mekike su fantasticne - hrskave, šupljikave, prosto neodoljive. Meni, licno, "mirišu" na detinjstvo...

Savet