

Mekike (15)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **400 g** brašna
- **po potrebi** ulje

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, dodati šecer, izmrviti kvasac i dodati kašiku brašna. Ostaviti 10 minuta da krene kvasac. U drugu posudu sipati polovinu brašna, dodati so, ulje, isipati nadošli kvasac i uz pomoc preostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se udvostruci. Naraslo testo razvuci oklagijom tanko i tockicem za testo iseci kvadrate. Svaki kvadrat zaseci preko sredine na dva mesta.

Pržiti u blago zagrejanom ulju. Kad porumeni sa jedne strane okrenuti drugu. Vaditi rešetkastom kašikom, pa ih stavljati na papirni ubrus da upiju višak masnoce.

Služiti sa jogurtom, pavlakom, ajvarom, sirom... Uživajte!

Savet