

Mekike sa gaziranom mineralnom vodom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** gazirane mineralne vode
- **100 ml** ulja
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **700 g** brašna
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje

Priprema

U dublju posudu usuti polovinu brašna (350 g), dodati so i izmešati. Potom sipati gaziranu mineralnu vodu, izmrvljen kvasac, ulje, šećer i sve izmešati i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Nakon toga, dodati preostalo brašno (350 g) i zamesiti testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji dok se testo ne udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti na pek-papiru...

...te iseci na deblje trake (ili parcad željene velicine), pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji minimum 15 minuta (što duže stoji bice mekše kada se isprže).

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak

masnoce.

Savet

Služiti uz sir, ajvar ili uz džem, pekmez-po želji.