

Posne mekike (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mlake vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1 kašicica** soli
- **50 ml** ulja
- **oko 500 g** brašna

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Priprema

U ciniju staviti toplu vodu i šecer, dodati kvasac, kašiku brašna i razmutiti. Ostaviti da nadoe. Zatim dodati ulje, so, i promešati dodavajući po malo brašna. Testo treba da bude mekše, ali da se ne lepi.

Pokriti testo i ostaviti da duplira na toplom mestu. Rastanjiti testo oklagijom, poprskati mlakom vodom, pa presaviti kao pismo. Opet ostaviti da se testo podigne i ponoviti postupak. Odmoriti testo pa razviti oklagijom i seci na kocke. Pokriti ih da odstoje 10-15 minuta.

U dublju šerpu sipati ulje, zagrejati i spustati mekike onom stranom koja je bila gore. Odlagati ih na kuhinjski papir. Mekike su neutralne pa se mogu služiti sa pekmezom, eurokremom ili necim slanim po svom izboru :)

Savet