

Mekike (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 2 dlvode
- 1 kockakvasca
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikašecera
- 1 kašikasoli
- 1 dlulja
- po potrebibrašno tip 400 meko

Još:

- za prženjeulje

Priprema

U vanglicu dodati mlako mleko, vodu, šećer i kvasac promešati prekriti krpom i ostaviti 10 minuta da odstoje. U kvasac dodati ulje, promešati pa dodati 200 g brašna, praška za pecivo i dobro promešati pa dodati so i nastaviti mesiti rukom dodavajući brašno dok se nedobije glatko testo blago lepljivo. Ostaviti da naraste. Narašlo testo premešiti i rastanjiti oklagijom seci pravougaonike i nožem na sredini zaseci. Ostaviti 15 minuta da odstoje. Pržiti u dubokom ulju i vaditi na ubruse da bi upio višak masnoće.

Savet