

Brze mekike (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **100 ml** mlakog mleka
- **200 ml** jogurta
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **1** jaje
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šećer i 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. U dublju posudu usuti brašno, dodati so, izmešati, dodati nadošli kvasac, jogurt, razmuceno jaje i zamesiti testo. Testo pouljiti sa obe strane, pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo izručiti na pobrašnjenu radnu površinu i oklagijom rastanjiti u oblik pravougaonika (testo ne treba premesivati već, čim se izruči na pobrašnjenu radnu površinu, tanji se oklagijom).

Seci na oblik pravougaonika (željene veličine).

Svaki pravougaonik zaseci oštrim nožem po sredini. Poreati na tacnu posutu brašnom, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji dok se ulje ne zagreje.

Mekike pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoće...

...servirati te poslužiti.

Savet

Služiti uz sir, ajvar, kajmak, ili kao slatku varijantu uz džem, pekmez. Prijatno.