Mekike sa jogurtom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**vode
- **150 ml**jogurta
- **1/2 kockice**kvasca
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **460 g**brašna

Priprema

Jogurt staviti u dublju cašu, dodati sodu bikarbonu, promešati i ostaviti na stranu. U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, jogurt sa sodom bikarbonom i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo, nauljenim rukama, malo duže mesiti, dok ne postane elasticno, a da se ne lepi za ruke. Vanglicu premazati uljem, staviti umešeno testo (u obliku lopte), prekriti providnom folijom, ili vanglicu staviti u plasticnu kesu, a kesu zavezati. Tako pripremljeno testo ostaviti u frižider, da prenoci.

Narednog dana izvaditi testo iz frižidera, 10-ak minuta pre prženja. U odgovarajucu posudu, u kojoj ce te pržiti mekike, sipati ulje 1cm visine i staviti da se zagreje.

Za razvlacenje testa za mekike imate dve opcije. Prva, nauljenim rukama otkinete deo testa (ja sam testo odmah podelila na 12 delova), stavite na dlan i pomocu druge ruke razvlacite testo, da bude što tanja sredina, a krajevi

malo deblji. Druga, uzmete manju tacnu, nauljite je, stavite komadic testa, pa nauljenim rukama razvucete testo, velicine tacne. Otkako sam otkrila ovaj grugi nacin razvlacenja testa više ga ne menjam. Mnogo mi je lakši, i ja uzmem po tri tacne, razvucem testo, pa krecem sa prženjem.

Na zagrejano ulje spuštati razvuceno testo da se prži. Testo pržiti na srednjoj temperaturi, da ne bi sredina ostala neispržena. Kada jedna strana testa porumeni, okrenuti na drugu stranu.

Pržene mekike vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce, pa ih poslužiti.

Savet