

Posne mekike



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašikasoli**
- **1 kesicakvasca**
- **po potrebimlaku** vode
- **za prženje** ulje

Priprema

U malo mlake vode sipati kvasac i šecer i dodati kašiku brašna pa ostaviti da naraste.

U vanglicu sipati brašno i so i dodati narasli kvacas, pa dodavajem mlako vodu umesiti meko lepljivo testo. Premazati ga sa malo ulja i staviti zajedno sa posudom u kesu i prekriti krpom. Staviti na toplov da narste.

Kada naraste umesiti mekše testo na pobrđnjenoj površini i podeliti testo na loptice. Svaku lopticu rastanjiti izmeu dlanova, razvlačiti rukama. Spustati u zagrejano ulje u dupljem tiganju ili šerpi i pržiti sa obe strane.

Vadito na kuhinjski ubrus da se ocede od masnoce pa poslužiti tople.

Savet

Jednostavne, sa sastojcima koje uvek imate u kuhinji. A prilog po želji, mogu se jesti i sa neim slanim, sir, keap,

pavlaka, pašteta, a i sa slatkim, džem, krem, šeer...