

Posne mekike



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **1 kesica** kvasca
- **po potrebi** mlake vode
- **za prženje** ulje

Priprema

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

U vanglicu sipati brašno i so i dodati narasli kvasac, 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 toplom da naraste.

Kada naraste umesiti mekše testo na pobrašnjennoj površini i podeliti testo na loptice. Svaku lopticu rastanjiti izme?u dlanova, razvlaciti 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 ne?im slanim, sir,

keřap, pavlaka, pařteta, a i sa slatkim, džem, krem, řeřer...