

Mekike - gotove za pola sata



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **520 gmekog brašna T-400**
- **200 gjogurta**
- **200 mlmleka**
- **1/2 kockicesvežeg kvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**
- **ulje**

Priprema

U toplom mleku sa dodatkom kašicice šecera razmrviti kvasac i ostaviti da se kvasac aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo umesiti uz dodavanje po malo brašna, da ostane mekano, a da se ne lepi za ruke (dodati oko dve kašike brašna).

Umešeno testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i razviti ga u oblik pravougaonika. Debljina razvijenog tets je 3-4 mm. Testo iseci radlom za testo ili oštrim nožem na oblike po želji.

U odgovarajucu posudu sipati ulje da bude 1cm visine i staviti ga da se zagreje na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spuštati iseceno testo. Kada donja strana porumeni preokrenuti testo da i druga strana dobije lepu boju.

Pržene mekike vaditi u odgovarajucu posudu (nije potrebno da se stavljaju na kuhinjski papir, jer testo ne upija ulje). Mekike poslužiti uz jogurt, mleko, sa džemom, kremom, sa sirom...

Savet