

Mekice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlake vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **1/2 kockice** kvasca
- **600 g** brašna
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** džem, eurokrem i šećer u prahu

Priprema

U mlakoj vodi dodati šećer i izmrvljen kvasac. Izmešati da se kvasac i šećer otope. Ostaviti da malo naraste. Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo.

Testo ostaviti oko 30 minuta da nadodje. U dubljoj posudi zagrijati ulje. Nakvasiti ruke i uzimati komad testa, razvuci testo i polako spustiti u vrelo ulje. Pržiti mekice sa obe strane. Vaditi na papirnom ubrusu da se ocede od viška masnoce.

Služiti tople uz dodatak po želji (šećer u prahu, džem ili eurokrem). Prijatno!

Savet