

Mekike (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500** g brašna
- **1** dl vode
- **1** dl mleka
- **1/2** paketicakvasca
- **1** jaje
- **malosoli**
- **za prženje** ulje
- **1** kašičica šećera

Priprema

U mlakoj vodi dodati kašičicu šećera i kvasac, ostaviti da nadože. U dubljoj plasticnoj posudi izmešati sve sastojke i na kraju nadošli kvasac. Zamesiti testo (ako testo traži dodati još mleka). Pokriti testo krpom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i napraviti malo veće loptice. Ostaviti da odstoje desetak minuta.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom na veličinu manjeg tanjira.

U tiganju zagrejati ulje i pržiti mekike jednu po jednu sa obe strane dok nedobiju lepu zlatno-branu boju.

Savet