

Mekike od heljdinog brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog brašna
- **200 g** heljdinog brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **4 dl** mlake vode
- **0,5 dl** ulja
- **po potrebi** ulja - za prženje

Priprema

U sud za mešenje sipati malo mlake vode, dodati izmrvljen kvasac, šefer i kašicicu brašna. Sve promešati, pa ostavidi da „proradi“. Zatim toj smesi dodati integralno i heljđino brašno, so, ulje i preostalu mlaku vodu. Zamesiti glatko meko testo (ukoliko je premekano dodati još malo brašna). Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji oko 45 minuta. Zatim premesiti, pa razviti koru oklagijom.

Iseci je na trake, a njih na manje oblike po želji (trouglove, kvadrate). Po želji, svaku mekikicu zaseći po sredini (a i ne mora). Ostaviti ih pokrivene krpom da nadou oko 10-ak minuta.

Zatim ih pržiti u ulju sa obe strane. Odložiti na papirni ubrus da se ocede od viška masnoće, pa ih uvaljati u šefer u prahu (ili vec po želji).

Savet