

## **Mekike - iz frižidera**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **2 kašike** šećera
- **1,5 kašice** soli
- **80 ml** ulja
- **380 ml** vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašica** vinskog sirćeta

#### **Ostalo:**

- ulje za prženje

### **Priprema**

U vanglicu staviti brašno, so, šećer, ulje, kvasac i sirće. Dodati toplu vodu i sa varjačom, energično, sjediniti sastojke.

Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti, preko noci, u frižider.

Narednog jutra izvaditi vanglicu iz frižidera i skloniti foliju. U, odgovarajuću, posudu sipati ulje, 1cm visine, i staviti da se zagreje.

Nauljenim rukama kidati komadice testa, izdužiti ih, formirajući mekike i staviti da se prže. Kada jedna strana porumeni, okrenuti da se isprži i druga strana testa.

Pržene mekike vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće. Poslužiti ih sa prilogom, po želji.

### **Savet**