

Tanke i hrskave mekike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **oko 500 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **0,5 dl**ulja
- **2**jajeta
- **malosoli**
- **oko 40 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera

Prženje:

- **oko 2,5 dl**ulja

Priprema

U toplo mleko sa šećerom potopiti kvasac i ostaviti da nadoe.

U posudu staviti brašno, dodati so i malo izmešati.

U brašnu napraviti udubljenje, razbiti jaja, sipati mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti vrlo meko testo. Po potrebi dodavati još po malo brašna, ali da testo ostane baš meko. Prekriti krpom i ostaviti da nadoe oko 20 minuta.

Kada je testo nadošlo, kidati rukom loptice velicine veceg jajeta i razvrlaciti testo prstima u svim prvcima da se istanji, formirajuci kružni ili ovalni oblik mekike.

Zagrejati ulje na srednjoj temperaturi.

Staviti mekiku u zagrejano ulje da se prži, prvo sa jedne strane dok ne porumeni, a zatim je pažljivo prevrnuti.

Kada mekika porumeni i sa druge strane, izvaditi je na papirni ubrus, koji ce upiti višak masnoce.

Poslužiti tople mekike, koje se mogu mazati slanim premazima, ali i slatkim, ukoliko se testo umereno posoli.

Savet