

Mikate - uštipci iz Konga

Recept za ukusne i aromatične mikate - uštipke iz Konga.

20 komada



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

400 g brašna
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
2 banana/e
400 ml vode
džem od pomorandže
ulje za prženje

- 1 U posudu za mešanje staviti sve suve sastojke za mikate. Banane ispasirati i staviti u posudu sa suvim sastojcima. Dodavati vodu, sve dok se ne dobije mekano testo nešto ređe nego za uštipke.
- 2 Pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti da naraste oko 40 minuta.
- 3 Mikate - uštipke pržiti u dubokom ulju tako da se dobiju uštipci loptastog oblika, zlatno žute boje. Nakon prženja vaditi na papirni ubrus da se ocedi višak masnoće.
- 4 Služiti mikate uz džem od pomorandže.