

Urmašice



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 350 g brašna
- 400 g šecera
- 2 jajeta
- 4 kašike kiselog mleka

Priprema

Umutiti 250 g masti sa 2 jajeta, dodati 4 kašike kiselog mleka (koje je prethodno dobro oceeno od surutke), 350 g brašna i zamesiti testo. Od testa praviti male loptice, potanjiti ih, šarati na rende i uvijati sa dve strane kao kiflice. Izmeu uvijenih krajeva može se staviti po pola oraha. Poreati u pleh i peci. Ispecene kolacice prelitati skuvanim sirupom od 400 g šecera i jednom cašom vode.