

Urmašice (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Sastojci:

- 250 g margarina
- 1 **caš**akiselog mleka
- 2 **dl**ulja
- 200 g svinjske masti
- 1 celo jaje
- 1 žumance
- 1 prašak za pecivo
- 500 g mekog brašna
- 500 g oštrog brašna
- 1 kg šećera
- 500 ml vode

Priprema

U posudu za micanje umutiti margarine pa dodati kiselo mleko, zejtin, svinjsku mast koju smo prethodno istopili, 1 celo jaje i 1 žumance. Sve dobro umutiti pa zatim dodati prašak za pecivo zajedno sa brašnom (mekim i ostrim).

Masu dobo umesiti, praviti loptice velicine veceg oraha, loptice zatim prislanjati na rende, a zatim ih redjati bez razmaka u pleh. Peci u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

U meuvremenu pripremamo šerbet od šećera i vode. Urmašice izvaditi iz rerne i dok su vruce preliti ih vrućim šerbetom.

