

Urmašice (3)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše** od 2 **dlulja**
- 1 **cašavode**
- 700 **g**brašna
- 1prašak za pecivo
- 100 **g**oraha

Sirup:

- 2 **caše**šecera
- 1,5 **cašavode**
- 1limun

Priprema

Sjediniti vodu i ulje pa staviti na šporet da prokljuca. Dodati pecivo i polako umešati brašno uz neprestano mešanje. Kada se masa lepo sjedini skloniti sa šporeta i prohladiti. Od testa praviti manje kuglice, svaku staviti na rende sa sitnim rezom, blago pritisnuti i na sredinu staviti polutku oraha i ivice spojiti kako bi se prekrio orah. Urmašice reati u podmazani pleh i peci na 200 stepeni dok ne dobiju lepu braon boju. Dok se urmašice peku pripremiti sirup, šećer, vodu i limun secen na kolutove staviti da se skuva. Pecene urmašice preliteri vrelin sirupom i ostaviti da se ohlade.

Savet