

Starinske gurabije



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** goštrog brašna
- 3 jajeta
- **3 šoljice od kafešecera**
- **3 šoljice** rastopljenog putera
- **1 šoljica** kiselog mleka
- 1 prašak za pecivo
- **na vrh noža** soda bikarbona
- 1 limun - narendana korica

Priprema

U činiji penasto umutiti jaja sa šećerom, kiselim mlekom i puterom. Postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i soda bikarbonom i limunovom koricom. Zamesiti srednje tvrdo testo. Ako se testo lepi, po potrebi dodati još brašna. Odvajati loptice velicine oraha, spljostiti izmeu dlanova i reati u pleh. Svaki kolacic zarezati u vidu mreže i peci u prethodno zagrejanoj rerni. Gurabije su gotove kad poprime zlatno-smeu boju.

Savet

p.s. Oblik i veliina mogu biti razliiti.