

Urmašice (12)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** margarina (ili maslaca)
- **1** čaša (od **180g**) kiselog mleka
- **200 ml** ulja
- **200 g** rastopljene masti
- **1** jajce
- **1** žumance
- **1** kesica praška za pecivo
- **1/2 kg** mekog brašna
- **1/2 kg** oštrog brašna

Sirup:

- **1 kg** šećera
- **850 ml** vode

Priprema

Sirup: Šećer i vodu staviti u dublju posudu i staviti na šporet, da se kuva. Od momenta ključanja, sirup, kuvati 10 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Testo: U vanglicu staviti, omekšali, margarin (ili maslac), dodati jaje i žumance pa, viljuškom, umutiti. Zatim ubaciti kiselo mleko, ulje i rastopljenu mast. Sjediniti viljuškom. Na kraju dodati obe vrste brašna, sa pecivom, i, rukom, zamesiti testo. Ako treba dodati, još malo brašna, da se dobije mekše testo, ali da se ne lepi za ruke.

Od testa kidati komadice, vel. veceg oraha, i praviti loptice. Svaku lopticu izdužiti u valjkasti oblik, pa je jednom stranom pritisnuti na, ispupcani, deo rendeta, da bi urmašica dobila, na površini, šaru.

Napravljene urmašice poređati u, blago, podmazani pleh i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu, rernu na 180 stepeni.

Kada urmašice dobiju lepu, rumenu, boju izvaditi pleh iz rerne. Tople urmašice preliti, ohlaženim, sirupom i ostaviti da urmašice upiju, sav, sirup. Najbolje je poslužiti ih narednog dana.

Savet