

Grčki božićni kolaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **1** čašašecera
- **3** čaše ulja
- **3** pomorandže (kora i sok)
- **1** kg brašna
- **1** kašicacimeta
- **1,5** kašicamlevenog karanfilica
- **1,5** kašicicasode bikarbone

Sirup:

- **2** čašašecera
- **1** čašameda
- **2** čaševode
- **1** kriškalimuna

Posipanje:

- krupno seckani orasi

Priprema

Testo: U posudi pomešati šećer, ulje, koru i isceđene sok pomorandže, cimet i karanfilic. Postepeno dodavati brašno pomešano sa sodom bikarbonom dok se ne dobije mekana kompaktna masa. Ukoliko je testo previše mekano, dodati još brašna. Testo i oblik treba da je kao za urmašice.

Pleh obložiti papirom za pećanje. Peći na 200°C dok ne porumene. Ostaviti da se ohlade.

Sirup: Pomešati sastojke i kuvati na srednjoj jačini. Kad provri ostaviti još 5 minuta da vri. Hladne kolace umakati u vruć sirup pa valjati u orahe.

Savet

Ovo su kolači koji se tradicionalno prave u Grčkoj za Božić. Jako ukusni i posni. Mera žaše je 2 dl (200ml).