

Sutlijaš i urmašice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za sutlijaš:

- **200 g**pirinca, dugog zrna
- **440 ml**vode
- **1** l mleka
- **1 kesica**vaničnog šecera
- **200 g**šecera

Za urmašice:

- **250 g**maslaca
- **2 žumanca**
- **120 g**kiselog mleka
- **500 g**brašna (T-400 meko)
- **1 kesica**praproška za pecivo

Sirup za urmašice:

- **700 g**šecera
- **900 ml**vode
- **1**limun

Priprema

Sutlijaš: Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode. Oprani pirinac staviti u dublju posudu, naliti sa vodom i

staviti da se kuva, uz povremeno mešanje. Pirinac kuvati na srednjoj temperaturi. Kada upije vodu, naliti ga sa mlekom i nastaviti kuvanje u polupokrivenoj posudi (povremeno ga promešati i vodite racuna da ne iskipi). Na sredini kuvanja, kada pocne da se zgušnjava, ubaciti šefer i vanilin šefer. Nastaviti kuvanje dok se ne zgusne, samo vodite racuna sutlijaš još po malo ostaje tecan kada ga sklonimo, pa se pri hlaenju zgusne dodatno. Možete odmah da ga sivate u posudice (isplaknute hladnom dovom, da se ne lepi za posudu) ili ga ostaviti u posudi u kojoj se kuva, da se ohladi, pa ga uzimati po potrebi (ko voli preko sutlijaša posuti cimet).

Urmašice: U vanglicu staviti maslac koji je bio na sobnoj temperaturi i viljuškom ga umutiti. Dodati žumanca i sjediniti ih viljuškom. Zatim ubaciti kiselo mleko, pa i njega sjediniti sa ostalim sastojcima. Na kraju dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Rukom zamesiti testo. testo mesiti sve dok ne postame elasticno, mekano i prestane da se lepi za ruke (ne dodavati više brašna!).

Od testa otkidati komadice, velicine manjeg oraha, oblikovati loptice i reati na radnu podlogu. Zatim, svaku lopticu rukom, na radnoj podlozi, nežno izdužiti u mali valjak. Na kraju svaki valjak. od testa, polako pritisnuti na hrapavu stranu rendeta (zbog šara) i oblikovane urmašice reati u, blago premazani, pleh (ja sam ih pekla preko pek papira, u velikom plehu od el, šporeta). Urmašice staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. im blago porumene, izvaditi ih iz rerne i ostaviti da se ohlade, dok se spremi sirup.

Sirup za urmašice: U odgovarajuću posudu staviti šefer, naliti sa vodom i staviti na šporet, na srednju temperaturu, polupokriveno. Kada sirup provri kuvati ga 20 minuta. 10-ak minuta pre kraja kuvanja ubaciti jedan limun, isecen na krugove (limun prethodno držati pola sata u rastvor vode i sode bikarbonate, dobro ga isprati pod mlazom hladne vode, pa ga upotrebiti). Posle proteka datog vremena skloniti sirup sa šporetom, sacekati pet minuta, i kutlacom prelivati urmašice. Preliti ih sa 2/3 preliva, pa sacekajte da upiju sirup, preokrenuti ih, pa ih preliti sa ostatkom preliva.

Sutlijaš možete da poslužite samostalno, a možete preko da stavite po jednu urmašicu... Probajte, kada se spoje ova dva ukusa to je pravi raj za nepca.

Savet