

Svetonikoljske urmašice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1/2 **caše**ulja
- 1/2 **soka** ceene pomorandže
- 1/2 **caše**piva
- **oko 330 g**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Sirup:

- 1/2 **soka**ceene pomorandže
- **400 g**šecera
- 4 **dl**vode
- 2 **kašika**meda

Fil:

- **70 g**oraha
- 4 **kašika**soka od pomorandže

Priprema

Sok od pomorandže sipajte u cašu od 2l. Dodajte piva do polovine caše. Do vrha caše dodajte ulje. To sipite u šerpu i stavite da provri.

Kada provri, sklonite sa ringle dodajte kesicu praška za pecivo. Pocece da se stvara pena i tad znate da je dobro.

Promešajte pa dodajte kašiku po kašiku brašna uz mešanje. Prvo dodajte 300grama brašna. To kažem jer testo treba da bude tvre, a ne mekano kao kod obicnih urmašica i to sve zavisi od brašna. Ja sam dodala još 30 grama. Testo ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi oko pola sata. Trebalo bi da bude skroz hladno. Premesite ga i podelite na 12 jednakih loptica. Testo je tve pa se teže mesi da vas ne zbuni.

Uzmite oko 70 g mlevenih oraha i poparite ih vrelin sokom od pomorandže. Oko 4 kašike je potrebno.

Rukom rastanjite testo stavite vršnu kašičicu oraha pa napravite lopticu. Loptica je velicine velikog jajeta recimo, veca je od ping pong loptice.

Pritisnite je dobro slavskim pecatom da se stanji na pola prsta.

Metalnim sekacem isecite krajeve. Ima da se kupe kao modle za keks. Kada pritisnete sekacem testo ce da se podigne za oko pola prsta pa ce taman da bude prst debelo. I nece puno da naraste bez obzira na prašak za pecivo. A orasi ce se ravnomerno rasporediti kao fil.

Pece se u dubljem pekacu na 180 stepeni oko pola sata. Dok ne dobiju zlatnu boju. Ja sam koristila vatrostalni pekac jer mi je on idealne dubine. Namazala sam malo margarinom, a može i uljem, generalno ne lepi se.

Sirup se kuva tako što se u vodu stavi šecer i sok od pomorandže i na srednjoj vatri kuva dok ne provri. Od momenta kada provri kuva se još 5 minuta. Sклонite sa ringle pa stavite med. Mešajte dok se ne otopi med. Vrelin sirupom prelijte hladne urmašice. Bukvalno trebaju da plivaju u sirupu. Ostavite preko noci da odstoje. Ustvari minimum 12 sati pre serviranja. Mogu da stoje duže. Doduše meni nisu više od 5 dana ali moja drugarica kaže da mogu i duže ona ih je spremala. Na zdravlje vam bilo!

Savet

Sredinom devetnaestog veka u Sarajevu je živela jedna gospoa koju su zvali Jordanka. Retko ko je znao njeno pravo ime samo nadimak Jordanka. A nadimak je dobila zato što je bila udata za trgovca ije je poreklo bilo iz dalekog Jordana. Imali su petoro sinova i svi sinovi su se posle školovanja odselili u Jordan. Tako da je ona ostala sama sa mužem. Jedne godine na Vavedenje Presvete Bogorodice projavila joj se Bogorodica u snu i rekla: “Gospod je izabrao tebe da pomogneš sirotinji u onom kuerku. Poštuju i slave Nikoljdan. Nemaju šta da pojedu osim to malo od žita i slavskog kolaa.” “Ali kako u ja da njima pomognem kad sam ja Muhamedove vere, i otkuda ja baš muslimanka da pomognem pravoslavcima?”: zaueno upita Jordanka. “Gospod vidi srce pravednika i poštene duše, nije bitno da li je Muhamedove vere ako je ista srca i obraza”: ree Bogorodica i ode. Sutradan je Jordanka bila vidno uznemirena. I nikako da joj izau iz glave rei Bogorodice. Nije imao niko šta da joj kaže. Znala je ona koliko joj je isto srce i njoj i njenom mužu. Davali su na veresiju onome ko nema. Poklanjali sirotinji iz kraja ne pitajui. Prošlo je tako nedelju dana a Jordanka sve uznemirenija. A kako ne bi bila. Bližio se Nikoljdan. Ode ona kod Hodže da mu ispoveda šta joj se desilo i da traži savet. Hodža joj ree da ode i odnese nešto slatko. Da spremi i da ponese i paket brašna. “Mi koji smo iste duše ne delimo ljude na

Muhamedove ili Hristove nego na dobre i loše.“: ree hodža. I dva dana pred Svetog Nikolu odnese ona puna dva platoa urmašica. Porodica je toliko bila iznenaena jer nikada nisu imali pomo od muslimana ak su morali i da od pojedinih kriju veru. I te urmašice su nazvali Svetonikoljske urmašice. Ne cenite ljude po veri i rasi nego kakav je OVEK