

Posne urmašice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za šerbet:

- **200 g**šecera
- **200 ml**vode
- **1/2**limuna - kriške

Za testo:

- **1 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **350 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

U šerpu sipati vodu, šećer i kriške limuna staviti šerbet da se kuva kad provri kuvati 3,4 minuta pa skloniti sa šporeta.

U šerpu sipati ulje i vodu staviti da provri. Brašno i prašak za pecivo izmešati pa dodati zakuvanoj vodi i ulju mešati oko minut skloniti sa šporeta ostaviti da se prohladi pa formirati urmašice. Uzeti kašiku testa formirati manji valjak pa pritisnuti na rende bockavi deo. Preneti urmašice u tepsiju koju malo podmazemo uljem. Peci na 200°C dok ne porumene. Vruće urmašice zaliti hladnim šerbetom.

Savet

Za ljubitelje zalivenih kolaa.