

Brdarice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kockica svežeg kvasca
- 3 manje šoljice ulja
- 3 šoljice mleka
- 1 kašicica šecera
- 3 jajeta
- 1 kg brašna
- 1 kg šecera
- 1 l vode
- 1 limun

Priprema

Šecer, kvasac i malo brašna razmutiti u mlakom mleku i ostaviti da kvasac nadodje. Kada kvasac nadodje zamesiti testo od brašna, ulja, jaja, narendane kore limuna i kvasca. Ostaviti da odstoji 15 minuta.

Skuvati sirup od šecera, vode i nekoliko kapi limunovog soka. Sirup ne trba dugo kuvati, maksimalno 5 minuta da kuva, pa ga ohladiti.

Od testa odvajati male kuglice, oblikovati ih u valjcice i utiskivati ih na sitnu stranu rendeta. Sa rendeta ih umotavati u rolnice, tako da po njima ostaju bodlje, tj. šare.

Peci ih dok ne porumene. Treba da budu dobro pecene.

Prebaciti ih iz pleha u dublju šerpu i odmah ih dok su vruce preliti hladnim sirupom.

Brdarice povremeno okretati u sirupu, da se dobro natope, a po potrebi dokuvati još sirupa.