

****ešalj* urmašice***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- **170 g** šecera
- **180 ml** ulja
- **1 kašičica** praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- **450-475 g** brašna

Agda:

- **1 l** vode
- **400 g** šecera
- 1 vanilin šećer
- 1 limun

I još:

- **100 g** badema

Priprema

Kupiti novi češalj, dobro ga orati toplom vodom i deterdžentom i posušiti-to je glavni rekvizit u ovoj prici. Jaja žicom samo umutiti da se sjednine belance i žumance, dodati šecere, ulje i malo brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Postupno dodavati ostatak brašna i umesiti testo koje je na dodir mekano kao ušna resica...

Kolicina brašna zavisi od velicine jaja, vrste brašna.. zato je najbolje "osetiti" ga pod rukom... Otkidati loptice,otprilike 20 g, praviti valjak i stavljati na češalj.

Krajeve valjka malo zašiljiti, a sredinu utapkati preko zubaca češlja da se dobije šara.

Prstima pažljivo formirati opet valjak, tapkajuci i skinuti sa češlja. Spojiti krajeve.

U sredinu svake urmašice staviti po badem.

Ugrejati pecnicu na 180 stepeni i peci nekih 20-tak minuta, da lepo potamne. Dok se peku, skuvati agdu od navedenih sastojaka, tek da se šecer otopi.

Vruce urmašice zaliti vrucom agdom. Ostaviti da upiju sirup i ohlade se.

Poslužiti...

Savet