

## **Makedonske gurabije**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 ml** mleka
- **2** jajeta
- **4** žumanceta
- **na vrh no** zasoli
- **1 kašičica** šecera
- **oko 700 g** brašna
- **250 g** margarina

#### **Agda:**

- **1.2 l** vode
- **1 kg** šecera

### **Priprema**

U 250ml toplog mleka staviti kvasac, so i šecer, dodati jaja i žumanca i koliko primi brašna. Kada je testo gotovo razviti ga oklagijom na 1 cm debljine. Margarin umutiti mikserom kako bi se razmekšao pa premazati celo testo, testo uviti u rolat i ostaviti jedan sat da odstoji. Rolat iseci na kriške od 1 cm i režiati u pleh. Peci na 200 C dok ne porumene. Pecene gurabije preliti toplom agdom i kada se ohlade odozgo staviti umucena belanca ili šlag.

Vodu i šecer staviti da kuva, kada provre držati na vatri jedno minut, dva da vri pa skloniti sa vatre.

## **Savet**

Ovaj kola? je po receptu moje bake, vrlo je jednostavan, a jako ukusan i izdašan. Moji uku?ani ga obožavaju.