

Makedonske gurabije



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml** mleka
- 2 jajeta
- 4 žumanceta
- **na vrh** nozasoli
- **1 kašicica** šećera
- **oko 700 g** brašna
- **250 g** margarina

Agda:

- **1.2 l** vode
- **1 kg** šećera

Priprema

U 250ml toplog mleka staviti kvasac, so i šećer, 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 reati u pleh. Peci na 200 C dok ne porumene. Pecene gurabije prelitи topлом agdom i kada se ohlade odozgo staviti umucena belanca ili šlag.

Vodu i šećer 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 ukuani ga obožavaju.