

Starinske gurabije



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800** goštrog brašna
- **3** jajeta
- **3 šoljice od kafešecera**
- **3 šoljicerastopljenog putera**
- **1 šoljicakiselog mleka**
- **1** prašak za pecivo
- **na vrh nožasoda bikarbone**
- **1** limun - narendana korica

Priprema

U ciniji penasto umutiti jaja sa šecerom, kiselim mlekom i puterom. Postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivom i soda bikarbonom i limunovom koricom. Zamesiti srednje tvrdo testo. Ako se testo lepi, po potrebi dodati još brašna. Odvajati loptice velicine oraha, spljostiti izmeu dlanova i reati u pleh. Svaki kolacic zarezati u vidu mreže i peci u prethodno zagrejanoj rerni. Gurabije su gotove kad poprime zlatno-smeđu boju.

Savet

p.s. Oblik i veličina mogu biti različiti.