

Urmašice (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 g**margarina
- 2 žumanaca
- **4 kašike**kiselog mleka
- **1 kesica**praška za pecivo

Preliv:

- **600 g**šecera
- **500 ml**vode
- **3-4 kolutalimuna**

Priprema

Margarin se dobro umuti, doda se kiselo mleko, 2 žumanaca i dalje se muti. Pri tome se postepeno dodaje brašno, gde je stavljena prašak za pecivo. Kada se testo umesi, uzimaju se komadici, rukama oblikuju loptice, koje se spljošte, utisnu malo na hrapavu stranu rendeta. Poreaju se u nepodmazan pleh i peku se u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni.

Preliv: staviti šefer, vodu i limu da se kuva. Od momenta ključanja kuvati 10 minuta.

Pecene urmašice, dok su još vruce, zaliti ohlaenim sirupom i ostaviti dok ne upiju sav sok.

Savet