

Urmašice (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Preliv:

- **600 g** šecera
- **500 ml** vode
- **3-4** koluta limuna

Priprema

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

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

Pecene urmašice, dok su još vruće, zaliti ohla?enim sirupom i ostaviti dok ne upiju sav sok.

Savet