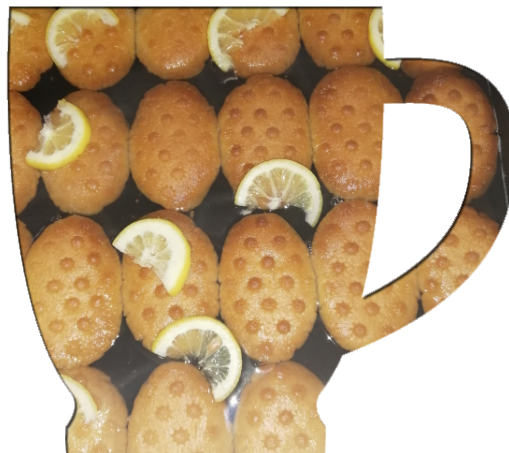


# URMAŠICE



## SASTOJCI:

250 GR MASLACA/MARGARINA

1 PRAŠKA ZA PECIVO

1 LIMUN

2 JAJA

3x VODA

6x ŠEĆERA

6x BRAŠNA



VREME  
PRIPREME

DOK SAČEKAŠ  
DA SE PRIMI FARBA

TEŽINA  
PRIPREME



OTPRILIKE MOŽE SVAKO

## PRIPREMA:

### Testo

Pomešati otopljeni margarin/maslac sa jajima i 1 šoljom šećera (oko 150 g), mutiti ručnom mutilicom. Zatim dodati 6 šolja brašna i 1 prašak za pecivo. Mešati varjačom dok se smesa lepo ne sjedini, nakon toga testo mesiti rukom dok ne postane glatko i nelepljivo. Od testa napraviti loptice mase 25-30 g i na rendaljku oblikovati kolače, dobićete oko 35 kolača. Redati ih u pleh i ostaviti ih na sobnoj temperaturi 10 min. Rernu prethodno uključiti na 250 stepeni, kada se rerna zagreje ubacite pleh sa kolačima i pecite ih 20-25 min na 200 stepeni (dok ne porumene).

### Sirup

U šerpu sipati 3 šolje vode i 5 šolja šećera. Staviti na šporet da provri i mešati da se šećer ne otopi, pred kraj dodati kolutiće od limuna. Čim izvadite kolače iz rerne tako vrele ih prelijte sirupom. Ostaviti ih 2h da se ohlade i lepo natope sirupom, nakon toga ih poslužite. Prijatno!

Autor:

**Milan Perišić**