

Posne urmasice

Opet nesto orijentalno

1 Margarin mutiti dok ne bude penast. Dodati secer, sok od pomorandje i pr.za pecivo. Sve dobro umutiti, dodati brasno i dobro umesiti. Praviti kuglice, rastanjiti na rende u obliku urme. redjati u pleh i peci na umerenoj temperaturi. U medjuvremenu skuvati sirup od secera, vode i kriski limuna, kao za slatko. ohladiti pa pecene, vruce urmasice prelitati sa ladmim sirupom. Pokriti, da se dobro ohlade, a potom ih premazati medom.

Sastojci:

margarina 250 g
secera 1 kasika
pomorandza 1 cela
praska za pecivo 1 kesica
brasna 300 g
secera 400 g
limun 1 ceo
vode 300 g
meda 2 kasike

Napomena:

brz kolac, za iznenadne goste. Prijatno