



Босански урмашици

Фичо ќе подготви еден од најпопуларните рецепти на Надица, парени колачи со шербет, познати како урмашици.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 250 грама путер
- 2 јајца
- 125 грама кисело млеко
- 500 грама брашно

За ШЕРБЕТ ќе ви треба:

- 400 грама шеќер
- 200 мл вода
- малку ванила арома
- сок од еден лимон

Чекор 1

Во сад за матење ставете ги путерот и јајцата. Изматете ги убаво со миксер.

Додајте го киселото млеко и брашното и продолжете да месите со рака додека не добиете лепливо тесто.

Чекор 2

Колачињата правете ги во големина по желба, притиснете ги на ренде за да се добие шарата и редете ги во тавата за печење. Печете 15 минути на 200 степени.

Чекор 3

Состојките за шербет ставете ги во сад на оган да провријат. Се полеваат топли урмашици со топол шербет.

Чекор 4

Оставете неколку часа да се впије шербетот, со повремено превртување. Сервирајте!

Совет

Ако не можете шарата да ја направите со ренде, направете ја со ноже или кујнски ножици.



Користени производи:



Ростер Тава



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk