

Bosanske hurmasice

Lep topjeni kolac mekan,mogu ga jesti i bebe,pravi se na brdu (to su koristile nase bake kad su tkale),moze i na rendi (na onim sitnim kockicama).

- | | | |
|-----------|---|---|
| 1 | Margarin i jaja dobro umutiti. | Sastojci: |
| 2 | | limun 1 |
| 3 | | margarina 250 g |
| 4 | Prasak za pecivo prosejati zajedno sa brasnom i
postepeno dodavati umucenim jajima. | za pecivo prasak
jaja 2
vanil secera 1 kesica
brasna 600-800 g
ociscenih oraha 15 kom.
secera 1 kg
vode 1 l |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | Testo ne sme biti tvrdo treba da je mekse i mesi se
rukom da se lepo odvaja od vanglice u kojoj smo
mesili. | |
| 8 | | |
| 9 | | |
| 10 | U ruku praviti kuglice malo vece od krunog oraha i
jednu po jednu rastanjiti na brdu da bude jajastog
oblika a na sredinu staviti po jednu polovinu | |

11

12

13 obe strane savijati kao rolat prema sredini i staviti u nepodmazan pleh i peci na srednjoj temperaturi da budu zute,ali ne mnogo.

14

15

16 nego ih stavimo peci,skuvati sirup od secera,vode i vanil secera malo redje nego za slatko i na kraju dodati kolutove limuna pa ohladiti.

17

18

19 vuće kolace preliti sa hladnim sirupom.

20

21 prijatno.

Napomena:

Sluzi se uz kafu.