

Grčki božićni kolaci



Recepti.com

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **1** cašašecera
- **3** caše ulja
- 3 pomorandže (kora i sok)
- **1** kg brašna
- **1** kašicica cimeta
- **1,5** kašicica malvenog karanfilica
- **1,5** kašicica sode bikarbune

Sirup:

- **2** caše šecera
- **1** caša meda
- **2** caše vode
- **1** kriškalj muna

Posipanje:

- krupno seckani orasi

Priprema

Testo: U posudi pomešati šecer, ulje, koru i isceene sok pomorandže, cimet i karanfilic. Postepeno dodavati brašno pomešano sa sodom bikarbonom dok se ne dobije mekana kompaktna masa. Ukoliko je testo previše mekano, dodati još brašna. Testo i oblik treba da je kao za urmašice.

Pleh obložiti papirom za pecanje. Peci na 200°C dok ne porumene. Ostaviti da se ohlade.

Sirup: Pomešati sastojke i kuvati na srednjoj jacini. Kad provri ostaviti još 5 minuta da vri. Hladne kolace umakati u vruc sirup pa valjati u orahe.

Savet

Ovo su kolai koji se tradicionalno prave u Grkoj za Boži. Jako ukusni I Posni. Mera aše je 2 dl (200ml).