

Tulumbe iz rerne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **pr**sohvatsoli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** brašna
- **4** jajeta

Sirup:

- **600 ml** vode
- **600 g** šecera
- **nekoliko kolutova** limuna

Priprema

Sjedininiti mleko, vodu i ulje, dodati malcice soli pa staviti da se kuva. Kad provri ukuvati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro promešati pa ostaviti da se ohladi. U hladno dodavati jedno po jedno jaje i mutiti testo mikserom. Dobijenu masu sipati u špric za tulumbe pa istiskati tulumbe u pleh za pecenje...

Peci ih u rerni prethodno zagrejanjoj na 200 stepeni dok ne porumene. Za vreme pecenja tulumbi rernu ne otvarati. Pecene tulumbe ostaviti da se ohlade.

U meuvremenu napraviti sirup za prelivanje tulumbi - ušpinovati šećer i vodu u koje smo dodali i limun isecen na kolutove. Vrucim sirupom preliti hladne tulumbe.

Okretati ih kako bi sa svih strana upile sirup...

Savet