

Tulumbe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **300 g** oštrog brašna
- **4** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **maloulja** za prženje

Za preliv:

- **700 g** šecera
- **2** čaše vode
- **1** limun

Priprema

Pomešati mleko i vodu, pa staviti na šporet. Kada pocne da vri, odjednom izruciti brašno i energicno izmešati. Kada se testo ohladi, dodati prašak za pecivo i jaja, (treba ih dodavati jedno po jedno). Špricem vaditi tulumbe i pržiti u dubokoj masnoci. Pržene tulumbe ostaviti da se ohlade.

Skuvati sirup od vode, šecera i limunovog soka i ostaviti ga da se skoro sasvim ohladi. U takav jedva mlak sirup stavljati po nekoliko tulumbi, vaditi ih iz te posude i reati u drugi sud. Ostatkom sirupa zaliti tulumbe i služiti.

Savet

Da bi tulumbe bile kao one iz poslastiarnice, treba da one budu hladne, a sirup jedva mlak. Tako ostaju arobno hrskave, a ipak pune safta.