

## Tulumbe (6)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 5jaja
- 2 dlulja
- 500 gbrašna
- 2 kesicevanilin šecera
- 1limun
- 700 gšecera
- oko 6 dlulja za prženje

### Priprema

Zagrejati 500 ml vode, pa dodati 2 dl ulja i vanilin šecer. Kada provri dodati brašno neprestano mešajući dok se ne dobije glatka smesa. Ohladiti ga pa dodavati jedno po jedno jaje. Posle svakog dodavanja jaja testo treba glatko izraditi i svaki put ostaviti da malo odstoji. Dobijenom smesom puniti špric i pržiti dok ne porumene sa svih strana. Tople pržene tulumbe preliti hladnim sirupom koji smo pripremili na sledeci nacin: 700 g šecera, 1 litar vode i sok od 1 limuna kuvati 10-15 minuta. Prijatno!

### Savet