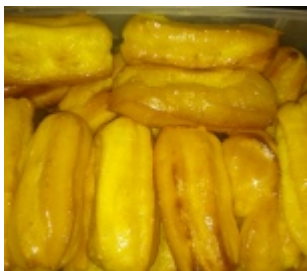


Tulumbe (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **500 ml** vode
- **500 ml** ulja
- **760 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **10** jaja

Za sirup:

- **1 kg** šećera
- **1 l** vode

Priprema

Stavimo u šerpu mleko, vodu i ulje. Stavimo da provri. Onda sklonimo sa ringle i dodamo brašno sa soli i praškom za pecivo. I mešamo dok se ne stvori loptica testa.

Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi mutimo jedno po jedno jaje.

Napunimo špric za tulumbe pa istiskujemo u pleh. Stavimo da se peku oko 20-tak minuta u zagrejanu rernu. Kada porumene izbadimo ih.

Stavimo šećer i mleko da provri. Kada provri kuvamo sirup još 10-tak minuta. Onda prelijemo tulumbe i ostavimo da upiju.

Savet