Tulumbe (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **100 ml**ulja
- **450 ml**vode
- **malo**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4**jajeta

Za sirup:

- **700 ml**vode
- **700 g**šecera
- **1**limun

Priprema

Vodu, ulje i malo soli (na vrh kašiice) staviti da provri. Skloniti sa ringle, dodati brašno i prašak za pecivo, izmešati. Kad se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mešati varjacom. Smesu sipati u špric, pa istiskivati tulumbe u pleh, obložen papirom za pecenje.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni. Smanjivati temperaturu (do 150 stepeni), ali u toku pecenja ne otvarati rernu.

Pecene tulumbe poreati u pleh i zaliti sirupom.

Sirup: Šecer i vodu kuvati, kad provri, još 10-ak minuta. Dodati i sok od jednog limuna. Tople tulumbe preliti toplim sirupom. Ostaviti da upiju i da se ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet