

Tulumbe (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 250 gmleka
- 250 gvode
- 1 šoljicaulja
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 300 gbrašna
- 4jajeta

Za špil:

- 600 gšecera
- 800 gvode
- 1limun

Za prženje:

- 600 gulja

Priprema

U šerpu stavite vodu, mleko i ulje. Kada pocne da vri dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Masu lepo sjediniti kašikom, kada se dobro ohladi dodajte jaja i rukom sve to lepo sjediniti.

U dublju šerpu sipajte ulje i sacekajte da se dobro zagreje. Pržiti tulumbe i po potrebi regulisati temperaturu na kojoj pržite.

Stavite šećer i vodu da se spiluje. Kada prokljuca dodajte limun šecen na kolutove i pustite da vri malo manje od desetak minuta. Svaku tolumbu posebno na kratko pustite u vruć špil, izvadite i redjajte u odgovarajuću posudu, na kraju prelite tulumbe spilom i ostavite da se dobro ohlade.

Savet

Tulumbe su prelepe i ja ve godinama ih pravim po ovom receptu:-)) UŽIVAJTE i PRIJATNO !!!!!!!