

## ***Nadine tulumbe***



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 1/2 l vode
- 3 šoljice ulja
- 3 šoljice šecera
- 400-450 g brašna
- 5 jaja

#### **Sirup:**

- 900 g vode
- 750 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 2-3 koluta limuna
- 1 l ulja (za pecenje tulumbi)

### **Priprema**

Vodu, ulje i šecer prokuvati, u to dodati brašno i neprestano mešajući, kuvati dok se smesa pocne odvajati od šerpe i dobije gustinu.

Ostaviti da se dobijena smesa ohladi i u nju dodati 5 celih jaja (jedno po jedno) mešajući varjacom, da se dobije glatko testo.

Puniti špric za tulumbe dobijenom smesom.

Pržiti na ulju na umerenoj temperaturi, da tulumbe dobiju zlatno žutu boju.

Sirup skuvati (kolutove limuna dodati, tek kad se sirup skine sa vatre, da sirup ne bi bio gorak), ohladiti i mlake tulumbe umakati u sirup i slagati u tepsiju, sa ostatkom sirupa preliterati tulumbe.

Recept proveren...Prijatno!