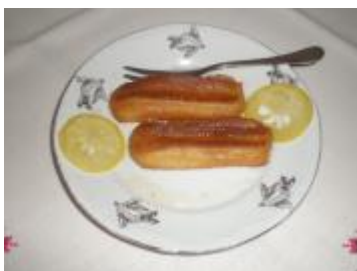


Tulumbe (iz rerne)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 **caše (od jogurta)**vode
- 1 **caš**aulja
- **prstohv**atsoli
- 10 **kašika**brašna
- 4 **kašike**griza
- 4-5jaja
- 1 prašak za pecivo

Špin:

- 700 **g**šecera
- 1/2 l vode
- **nekoliko** kriški limuna

Priprema

Testo: Vodu i ulje staviti u šerpu da provri. Pomeriti sa vatre i dodati 10 kašika brašna i 4 kašike griza. Kada se smesa ohladi dodati 4-5 jaja i 1 prašak za pecivo i rucno umutiti.

Sa tom smesom puniti špric za tulumbe i redjati u pleh u koji biste predhodno stavili pek papir. Peku se u rerni, dok ne budu za nijansu tamnije od zlatno žute boje (oko 20-25 minuta).

Špin: 700 g šecera prokuvati sa 1/2 l vode i nekoliko kolutova limuna. Hladne tulumbe, svaku pojedinačno

umakati u saft, reati u drugi sud i na kraju ih preliti saftom.

Savet