

Tulumbe (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **6** dl vode
- **3** kašike ulja
- **8** jaja
- **500 g** brašna
- **oko 500 ml** ulja za prženje

Preliv:

- **1 kg** šecera
- **7,5** dl vode
- **1** limuntos

Priprema

Skuvati šećer i vodu da se ušpinuje (oko pola sata), pa na kraju kada je gotovo ubaciti jedan limuntos i ostaviti da se ohladi.

Vodu i ulje prokuvati. Dodati brašno i mešati da se ujednaci masa. Skloniti sa šporeta i malo prohladiti pa dodavati jedno po jedno jaje i dobro izraditi testo. Pržiti tulumbe u vrelom ulju i u hladan preliv ubacivati vrelе tulumbe.

Savet