

Pecene tulumbe i tulumbice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 dl vode
- 2 dl ulja
- prstohvatsoli
- 1 kašika šecera
- oko 350 g brašna
- 4 jajeta
- 1/2 praška za pecivo

Sirup:

- 5 dl vode
- 1 vanilin šecer
- 700 g šecera

Priprema

Prvo skuhati sirup, pa ostaviti da se ohladi. Zatim sipati vodu, ulje, so, šecer, pa kad prokuha maknuti sa vatre. Dodati brašno i prašak za pecivo, pa dobro sjediniti. Kada se ohladi, dodavati jedno po jedno jaje. Smjesu sipati u špric, pa istiskivati tulumbe i tulumbice u pleh, obložen papirom za pecenje. Peci u zagrijanoj pecnici na 200 C, oko 30 minuta (NE otvarati pecnicu za vrijeme pecenja). Pecene tulumbe izvadite iz rerne, pa izrucite direktno u hladan sirup.

Lagano ih okrenite u sirupu, pa odmah rešetkastom kašikom vadite u pleh. Na isti nacin pripremite i ostale

tulumbe, sve dok ne utrošite sastojke.

Kada su sve tumbice pecene, prelijte ostatak sirupa preko. Dobro ohladite, pa poslužite.

Savet