

Tulumbe (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**vode
- **1 šoljica**šecera
- **1 šoljica**ulja
- **na vrh kašičice**soli
- **500 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1 kg**šecera
- **1 l**vode
- **5**jaja

Priprema

U 1/2 litra vode dodati šecer, ulje i so. To da provri. U vrenju dodati brašno i pecivo. Pomeriti sa šporeta i cekati da se skroz ohladi. Posebno umutiti jaja i dodati u masu koja se predhodno ohladila. Mutiti sa mikserom. Kad ispržite cekati malo da se ohlade tulumbici. Dok se hladi pripremiti šerbet na sledeci nacin. U 1 litar vode sipatai 1 kg šecera. Špinovati šecer 5 minuta i preliter hladne tulumbice.

Savet