

## *Slane tulumbe*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1** dlulja
- **2,5** dlvode
- **150** gbrašna
- **4**srednja jajeta

### **Priprema**

Prokuvati vodu i ulje, skoliniti sa ringle, pa umešati brašno. Mešati dok smesa ne postane glatka. Kada se ohladi, dodati jaja, jedno po jedno i mutiti. Pleh od rerne obložiti papirom za pečenje. Napuniti špric i oblikovati tulumbe dužine oko 10 cm. Peci ih u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Isključiti rernu i ostaviti ih da stoje još 5 minuta. Prohlažene tulumbe preseći na pola i puniti ih ruskom salatom ili nekom drugom po izboru.

### **Savet**

U testo možete dodati prstohvat soli i prstohvat praška za pecivo.