

## **Tulumbe (7)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1/2** l vode
- **2-3** kašikeulja
- **500-600** g brašna
- **9-10** manjih jaja

#### **Šerbet:**

- **2,5** l vode
- **2,5** kg šećera
- **1** limun

### **Priprema**

Šerbet je najbolje skuvati dan ranije. Kuvati šećer i vodu dugo, dok ne dobije gustinu sličnu medu. Pred kraj dodati limun narezan na kriške. Za testo staviti pola litre vode da provri, pa dodati 2-3 kašike ulja i 500-600 g brašna, u zavisnosti koliko brašno upija vodu. Mešati da se ne stvore grudvice, kad pocne da biva sjajno i odvaja se od zidova šerpe, skloniti ga sa šporeta. Ostaviti da se ohladi, a potom u hladno testo dodati 2-3 jajeta i mešati dok se ne stvori ujednacena masa, a potom dodavati jedno po jedno jaje. Dobro ujednaciti masu. Ubaciti je u kalup za tulumbe, ugrijati ulje u dublju šerpu, pa istiskivati tulumbe da se napuni 1/3 šerpe. Okretati tulumbe da se lepo isprže sa svake strane. ?im dobiju lepu crvenu boju, vaditi ih iz ulja i ubaciti u šerpu sa hladnim šerbetom. Ostaviti ih da lepo upiju sirup.

## **Savet**