Tulumbe (7)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

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

Šerbet:

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

Priprema

Šerbet je najbolje skuvati dan ranije. Kuvati šecer i vodu dugo, dok ne dobije gustinu slicnu 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, ugrejati 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