

Tulumbe (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **100 ml** ulja
- **450 ml** vode
- **malosoli**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4** jajeta

Za sirup:

- **700 ml** vode
- **700 g** šećera
- **1** limun

Priprema

Vodu, ulje i malo soli (na vrh kašičice) staviti da provri. Skloniti sa ringle, dodati brašno i prašak za pecivo, izmešati. Kad se ohladi, dodavati jaja, jedno po jedno i mešati varjačom. Smesu sipati u špric, pa istiskivati tulumbe u pleh, obložen papirom za pečenje.

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni. Smanjivati temperaturu (do 150 stepeni), ali u toku pečenja ne otvarati rernu.

Pecene tulumbe poreati u pleh i zaliti sirupom.

Sirup: Šecer i vodu kuvati, kad provri, još 10-ak minuta. Dodati i sok od jednog limuna. Tople tulumbe preliter toplim sirupom. Ostaviti da upiju i da se ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet