

Tulumbe (13)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **625 ml**vode
- **5 kašika**ulja
- **1 naprstak** soli
- **400** goštrog brašna
- **6**jaja
- **500 ml**ulja
- **750 g**šecera
- **500 ml**vode
- **2**limuna

Priprema

U odgovarajućem sudu zagrijati 625 ml vode, naprstak soli, sa 5 kašika ulja. Kada voda provri sa dodatim sastojcima dodati postepeno 400 g oštrog brašna. Promešati varjačom da se brašno sjedini u kompaktnu masu. Umucenu masu od brašna ostaviti da se ohladi.

Kada se masa od brašna dobro ohladila, dodati jaja, jedno po jedno postepeno i dobro umešati mikserom masu. Masa treba biti glatka bez grudvica i sjedinjena, dodati prašak za pecivo i njega umešati da se sjedini sa masom.

Priprema za prženje tulumbi: Pripremiti dva odgovarajuća suda za prženje tulumbi. U prvom sudu dodati ulje i u hladnom ulju špricom ispustiti masu za tulumbe. Sud postepeno zagrevati i tako pržiti tulumbe. Kada ispržimo tulumbe, taj sud ostavimo da se hladi, a u drugom sudu u hladnom ulju pržiti tulumbe. Tako ponavljamo postupak dok ima mase za tulumbe.

Sirup za tulumbe: Od 750 g šećera i 500 ml vode staviti da provre. Od kada je mešavina voda sa šećerom provrela kuvati još 10 minuta. Tada dodati limun isecen na krugove i zajedno kuvati.

Hladne tulumbe umociti jednu po jednu u sirup i režati u posebnom sudu, gde ce stati sve u jednom redu. Vrelim sirupom prelići tulumbe, a limun porežati odozgo preko tulumbi.

Savet

Tulumbe su prave i imaju šmek kao u poslasti?arnicama. Ovakav način prženja tulumbe prže se postepeno i narastaju postepeno, tako da su unutar šuplje i nisu gletave nego prhke.