

## Tulumbe (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 ml**vode
- **500** goštrog brašna
- **100 ml**ulja
- **6**jaja
- Sirup za tulumbe:
- **1 kg**šecera
- **800 ml**vode
- **1**limun

## Priprema

Sirup za tulumbe: U posudu staviti šecer i vodu, kuvati da voda i šecer proključaju, zatim tecnost kuvati još 5 minuta.

Gotov sirup ostaviti da se ohladi. U hladan sirup dodati isceen sok od pola limuna, a ostatak narezati na kolutove.

Priprema testa za tulumbe: U odgovarajucu posudu staviti vodu i ulje da provri. Kada je tecna mešavina provrela dodati brašno, mešati varjacom da se sjedini smesa od brašna, vode i ulja.

Testo mešati i kuvati na vatri sve dok se brašno ne ukuva u finu homogenu gustu masu. Ostaviti da se testo dobro ohladi.

Hladno testo isipati na radnu površinu, rukama ga premesiti i izjednčiti u glatku loptu. Zatim testo dodavati postepeno jaje po jaje, mikserom neprekidno mešati da se masa testa fino izjednči.

Postupak prženja tulumbe: U vecu posudu- šerpu, sipati 1l ulja, zagrejati ga, ali ne puno onako da bude toplo ulje. Špric za tulumbe napuniti umucenom smesom i koliko je potrebno istiskati tulumbe u zagrejanom ulju.

Odgovarajuće veličine valjke tulumbe seci po želji. Seci ih nožem ili makazama. Tulumbe peci dok ne porumene i ne poprime zlatno žutu boju.

Gotove pržene tulumbe vaditi odmah ih stavljati u hladan sirup. Kašikom tulumbe okretati u sirupu. Vaditi tulumbe u odgovarajuću duboku posudu. Kada se isprži sva smesa testa i budu gotove tulumbe, složiti i preliti tulumbe ostatkom sirupa.

## **Savet**

Tulumbe sa sirupom ostaviti da duže stoje u sirupu i na hladnom, kako bi lepo upile sav sirup i tako bile sone i jako ukusne. Tulumbe da bi bile spolja hrskave, a unutrašnjost sono mekana, trebalo bi ulje malo prohladiti pa stavljati i pržiti tulumbe u mlakom ulju **PRIJATNO!**