

Tulumbe



Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 1 šoljica ulja
- 250 g oštrog brašna
- 6 jaja
- 600 g šecera
- limun
- vanilin šecer

Priprema

Mleko pomešati sa 250 ml vode, dodati ulje i staviti na šporet. Kad provri, skloniti sa šporeta i umutiti brašno. Umutiti jedno po jedno jaje u ovu masu uz neprstano mešanje. Zatim staviti u špric i istiskivati testo velicine 7-8 cm i stavlјati u vrelo ulje (tulumbe trebaju da plivaju na ulju).

Sirup: Šecer pržiti malo dok ne porumeni, a zatim dodati 1l vode i kuvati dok se ne napravi sirup. Dodati limun i vanilin šecer.

Ovim sirupom preliti tulumbe i ostaviti da ga upiju.