

Pecene tulumbe

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 300 g brašna
- 3 šoljice ulja
- 6 šoljice vode

Sirup:

- 1 kg šecera
- 700 ml vode

Priprema

Staviti vodu i ulje da prokljuca. Skloniti sa šporeta, dodati brašno i ostaviti da se ohladi.

Kada se smesa prohladi dodati jaja, i sve to izmešati. Sa tom smesom puniti špric za tulumbe i redjati u podmazan pleh. Peku se 20-30 minuta na 200 stepeni.

Skuvati sirup od vode i šecera i preliti ohladjene tulumbe.