

## **Tulumbe (15)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 ml** vode
- **150 ml** ulja
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** cicasoli
- **1/2 kg** brašna
- **5** jaja

#### **Za sirup:**

- **1,4 l** vode
- **800 g** šećera
- **1** srednji limun - sok

#### **... i još:**

- **700 ml** ulja

### **Priprema**

Sirup: U, odgovarajući, posudu staviti vodu, šefer i sok od limuna. Staviti na šporet da provri. Kada provri smanjiti na srednju temperaturu i kuvati, od momenta ključanja, 15 minuta. Skuvan sirup skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Testo: U, dublju, posudu staviti vodu, ulje, šecer i so, pa staviti na vatru, da provri. Kada provri skloniti sa vatre i, postepeno, dodavati brašno, uz neprekidno mešanje. Mešati sve dok se ne dobije sjajna lopta od testa. Ostaviti testo da se, potpuno, ohladi.

U hladno testo dodavati jedno po jedno jaje i rukom ih, dobro, sjediniti sa testom (ranije sam radila sa mikserom, prvi put sam isprobala ovaj nacin i mogu vam reci da mi se tulubme, na ovaj nacin mešenja testa, više sviaju). Rukom raditi testo sve dok ne postane svilenkasto.

Postoje razni nacini prženja tulumbi. Prvi put sam isprobala ovaj nacin, koji cu vam objasniti, i više ga ne menjam. Tulumbe su, neodoljivo hrskave spolja, a unutra jako mekane. Verujte, kao iz poslasticare...

U dublju, širu, šerpu sipati ulje. Napuniti kalup za tulumbe, pripremljenim, testom (ja sam koristila metalni kalup, vi možete i plasticni, ali nece se dobiti, ovako, lepe brazde na tulumbama) i istiskivati testo u, hladno, ulje. Dužinu tulumbi odredite sami i svaku tulumbu, prilikom sruštanja u ulje, preseći nožem. Vodite racuna da tulumbe u ulju budu odvojene, jedna od druge, jer ce narasti, prilikom prženja.

Zatim staviti šerpu na vatru i ukljuciti na srednju temperaturu. Tulumbe ce u pocetku, prilikom prženja, same da se okrecu u ulju. Kada pocnu da rumene, pomocu dve viljuške ih okrecite, da sa svih strana dobiju rumenu boju.

Kada su tulumbe pržene skloniti šerpu sa vatre i iskljuciti šporet. Rešetkastom kašikom vaditi tulumbe u, hladan, sirup. Ostaviti ulje da se prohladi 10 minuta. Tulumbe, u sirupu, nekoliko puta preokrenuti i ostaviti sve dok ne stigne druga tura tulumbi.

Ponavljati postupak prženja tulumbi dok ima testa (uz obavezno ostavljanje ulja da se prohladi). Tulubme iz sirupa vaditi u odgovarajuci posudu i na kraju ih preliti ostatkom sirupa.

Tulubme ostaviti u frižider, da se dobro ohlade, pa ih, narednog dana, poslužiti. Fantasticne su!!!

## Savet