

Tulumbe (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml vode
- 250 ml mleka
- 50 ml ulje
- 300 g brašna
- 5 jaja
- prstohvat so
- 1 lulje za prženje

Sirup:

- 1 kg šećera
- 500 ml vode
- 1 limun

Priprema

Prvo pripremiti sirup. Staviti šećer i vodu da se kuva. Limun iseci na kriške pa i njega ubaciti u šerpu. Kuvati oko 5 minuta, povremeno pomešati. Ostaviti sirup da se ohladi dok se spremaju tulumbe.

Staviti u šerpicu vodu, ulje i mleko. Kad pocne da vri dodati brašno i so i brzo mešati, paziti da ne zagori. Kada se masa pretvori u kompaktnu loptu skloniti sa vatre i ostaviti da se malo prohladi.

U testo dodavati jedno po jedno jaje i sve vreme mutiti mikserom spiralnim nastavcima za mucenje testa. Špric

za tulumbe, cetkicom namazati uljem sa unutrašnje strane. Staviti testo u šric sa zvezdastim nastavkom i istiskivati po malo testa u vrelo ulje.

Prziti tulumbe sa obe strane po 2 minuta. Složiti tulumbe u tepsiju pa ih preliter hladnim sirupom.

Savet