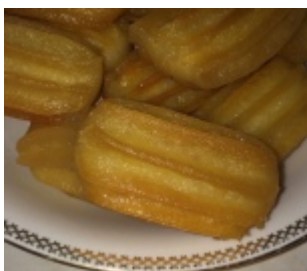


Tulumbe (17)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 500 ml vode
- 1 kašaulja
- 4 kaše brašna
- 1 lulja za prženje
- 1 l vode
- 1 kg šecera
- 1 limun

Priprema

U šerpu staviti 1 l vode i 1 kg šecera i to da se kuha 45 minuta kada se saft skuha staviti u njega limun jedan isecen na krugove ostaviti da se skroz ohladi. U šerpu staviti 500 ml vode da provri dodati u to ulje neka provri sklonit sa šporeta i dodati 4 kaše brašna. Dobro umutiti da se napravi kao lopta okruglo. Ovamo jaja umutitmo i dodavati u tijesto i mikserom butati dobro da se sjedini. U šerpu staviti 1 l ulja da se zagrije i testo stavlja u špric za tulumbe i makazama rezati i oblikovati tulumbe, kada porumene staviti u pleh i zapeci još 10 minuta u rerni. Izvaditi iz rerne i stavlja ih u hladan saft.

Savet

Ko voli može i da ne pee ih u pekaru nego na ulje da dobiju zlatnu boju. Uživajte :)