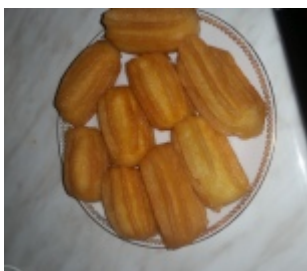


Tulumbe (18)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **600 ml** vode
- **600 g** brašna
- **1** šolja ulja
- **6** jaja
- Saft:
- **1 l** vode
- **1 kg** šećera
- **1/2** limuna

Priprema

Saft: Pomijesati vodu i šećer skuvati saft iseći limun na kolutove i dodati u saft i da proključa malo i skloniti sa šporeta, ostaviti sa se ohladi. Praviti smesu za tulumbe vodu ostaviti da provre 600ml i dodati brašno i ulje pomiješati sve dobro, kad provre skloniti sa šporeta da se malo hladne. Kad je već malo toplo, dodati jedno po jedno jaje i umiješati mikserom. Dok se ujednači smesa. Staviti 1l ulja u šerpu na šporet da se zagrije i puniti u špric tulumbar i seći ih makazama praviti tulumbe i po odgovarajuću veličinu. Peci sa svih strana. U pleh naliti saft i reati pečene tulumbe. Prijatno vam želim.

Savet

Možete da peete ne morate da ih pržite na ulje.