Tulumbe (19)

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za preliv:

- **700 ml**vode
- **1 kg**šecera
- **1** veci limun

Za tulumbe:

- **500 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **350 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malo**soli
- **4** jajeta

Priprema

Prvo pripremiti preliv: U šerpu, na laganoj vatri, staviti vodu i šecer da provri. Kuvati 6-7 minuta od kad pocne da kljuca. Limun saseckati na kolutove i ubaciti u preliv. Ostaviti da se ohladi.

Dok pripremate tulumbe, kada se preliv prohladi, možete ga staviti i u frižider, kratko dok se tulumbe ispeku.

Za tulumbe: U šerpu pomešati vodu i ulje i staviti da prokljuca.

U ciniji pomešati brašno, pecivo i so, pa kada voda prokljuca skloniti šerpu sa šporeta i drvenom varjacom dobro umešati brašno, da se dobije kompaktna smesa koja se lepo odvaja od dna. Ostaviti da se ohladi.

Kada se ohladi umutiti mikserom pa dodajte jedno po jedno jaje, lagano mešajuci.

Pleh obložiti pek papirom. Smesom napuniti špric pa istiskivati, nožem preseci na željenu dužinu. Praviti razmake kako se ne bi spojile prilikom pecenja.

Staviti u zagrejanoj rerni na 180C. Peci dok dobiju za nijansu tamniju boju od zlatno žute. Dakle kada se zapeku, peci još malo. Rernu ne otvarati tokom pecenja, vec kroz staklo proveravati kada su gotove.

Vruce tulumbe stavljati u ohladjeni preliv. Prelivati ih i okretati kašikom pa stavljati u posudu.

Preliti ih ostatkom preliva i poreati kriške limuna pa staviti da se lepo ohlade i natope prelivom.

Savet

Moram da priznam da nisam bila sigurna kako e ispasti, budui da su ovo moje prve tulumbe, ali ja, kao i svi koji su probali, sam se oduševila. Toliko mekane, vazdušaste i sone, ma raj za nepce. :) Meni je od ove koliine ispalo 20 komada, veliine koju možete videti na slikama. Ali definitivno je i to malo budui da su nestale za dva dana. :)