

Tulumbe (2)



Sastojci

Za testo:

- 400 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 0,5 l vode
- 1 šoljica ulja
- 5 jaja
- oko 0,5 l ulja (za prženje tulumbi)

Za sirup:

- 1 kg šecera
- 0,8 dl vode
- 1 vanilin šecer
- 1 limun

Priprema

Staviti vodu i ulje da se kuva i kada provri, dodati brašno pomešano s praškom za pecivo i mešati non stop, sve dok se smesa ne odvaja od ivice suda. Zatim skloniti sa šporeta i skroz ohladiti snesu.

U ohladjenu smesu, dodavati jedno po jedno jaje. Mesiti rukom ili mikserom, dok se ne dobije glatko testo.

Stavimo ulje da se zagreje u dubljem sudu. Testom punimo špric, istiskamo tulumbe u ulju na šporetu i pržimo sa svih strana.

Tulumbe skroz ohladiti.

Za sirup: Stavljamo šećer i vodu na šporetu da zavri, pa kada prokljuca, skloniti sa šporeta i ubaciti vanilin šećer i limun isečen na kolutove.

Tulumbe poredjati u tepsiju i preliteri sirupom i ostaviti da dobro upiju, okretajuci ih sa svih strana.