

Tulumbe (20)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 ml** vode
- **2 kašičice** šećera
- **100 ml** ulja
- **250 g** mekog brašna
- **5** jaja

Sirup:

- **1 kg** šećera
- **600 ml** vode
- **4** koluta limuna
- **1** lulje za prženje

Priprema

Sirup: u šerpu sipati šećer i vodu i staviti da se kuva mešajući, kad provri smanjiti temperaturu pa kuvati još 10 minuta. Ubaciti kolutove limuna, ostaviti da se prohladi pa staviti u frižider. Testo: U šerpu sipati vodu, ulje, so i šećer pa staviti da provri. Skloniti s ringle pa umešati brašno, mešati dok se ne dobije glatko testo. Jaj umutiti viljuškom pa u prohladeno testo dodavati jaja muteci mikserom. U šerpu sipati ulje, napuniti špric testom i istiskivati u hladnom ulju tulumbe. Pazite da izmeu tulumbi ima dovoljno mesta jer ce narasti u toku prženja. Staviti šerpu sa istisnutim tulumbama da se zagrevaju i prže na temperaturi 4 (na skali od 1 do 6).

Kad su pržene vaditi rešetkastom kašikom i ubacivati u hladan sirup. Šerou sa uljem pomeriti da se ohladi ulje pa ponoviti postupak, kad je druga tura pržene prve izvuci iz sirupa poreati u tepsiji, a druge stavljamo u sirup. I

tako do kraja: hladno ulje, prženje, sirup. Na kraju ostalim sirupom preliteri tulumbe i ostaviti na hladnom da upiju.

Savet