Predivne tulumbe

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za tulumbe:

- **500 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 prstohvat** soli
- **350 g**brašna tip 400
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4** jajeta

Za preliv:

- **500 g**šecera
- **800 ml** vode
- **1** vanil šecer
- **1 veci**limun
- **1 kašicica** limontusa

Priprema

Napraviti preliv kako bi se ohladio dok se tulumbe ispeku.

U šerpu staviti šecer, preliti vodom, promešati i staviti na vrucu ringlu. Kada pocne da kljuca kuvati par minuta i mešati da se šecer otopi.

Skloniti sa šporeta pa dodati naseckani limun na tanje lolutice, vanil šecer i limontus. Ostaviti da se hladi dok

pripremite tulumbe.

U šerpu staviti vodu i ulje i prsrohvat soli. Staviti da prokljuca.

Pomešati brašno i pecivo pa kada tecnost prokljuca, skloniti sa šporeta, dodati brašno i varjacom dobro umesati (kao za kacamak) da se dobije lopta od testa.

Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladilo, može da bude malo mlako, umutiti mikserom i dodavati jedno po jedno jaje. Na kraju i varjacom malo izraditi testo da se lepo umesa.

Rernu ukljuciti na 200-250 stepeni ako je slabija, da se zagreva. Veliki pleh obložiti pek papirom. Špric za tulumbe napuniti smesom pa isriskivati i nožem preseci na zeljenu dužinu. Praviti razmake izmeu.

Staviti da se pecu u vec zagrejanu rernu i ne otvarati prililom pecenja. Proveravati kroz staklo. Odprilike meni je trebalo oko 35-40 minuta.

Za to vreme praviti ostatak tulumbi ako vam nije sve stalo u jedan pleh. Ja sam u tepaiju od ostatka napravila male tulumbe koje se vide na slici.

Kada se ispekao prvi pleh, vruce tulumbe odmah stavljati u šerpu sa ohlasjenim prelivom. Okremuti par puta da se narope pa odlagati u posudu. Staviti i deuge da se pecu.

Pa i njih natopiti i odložiti. Politi sa ostatkom preliva i odložiti u frižider da se lepo natope i ohlade. Preko poreati i kolutice limuna.

Poslužiti hladne i uživati u socnom zalogaju.

Prijatno :)

Savet

Prvi put sam dodala malo limonrusa u preliv i nisam se pokajala, mislim da u to uraditi svaki naredni put. Jer su preukusne i imaju tu neku posebnu notu koja ne dozvoljava da budu preslatke i mucne, naprotiv, baš su osvežavajue :) i posle ak nekoliko komada nije vam dosta :)