

Najbolje tulumbe



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **400 ml**vode
- **100 ml**ulja
- 4jajeta
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašika**šecera
- **250 g**brašna
- **800 ml**ulja (za prženje)

Sirup:

- **1 kg**šecera
- **700 ml**vode
- 2vanilin šecera

Priprema

Prvo skuhati sirup: staviti šećer i vodu da kuhaju na laganoj vatri 10-tak minuta. Maknuti i ostaviti da se sirup potpuno ohladi. U šerpu sipati vodu, ulje, so i šećer. Staviti da prokuha; maknuti, pa dodati brašno. Neprestano miješati. Ostaviti da se smjesa prohladi, pa uz neprestano miksanje, dodavati po jedno jaje. Kada se dobije svilenkasto tijesto, stavljati u špric. U šerpu sipati ulje, pa u hladno ulje istiskivati tulumbe iz šprica. Uključiti ringlu (na 6), pa zatim smanjiti temperaturu na 4 i na laganoj vatri pržiti tulumbe sa svih strana. Vrele tulumbe vaditi i stavljati u hladan sirup. Ostaviti ulje da se prohladi, nekih 10-tak minuta, pa pržiti nove tulumbe. Postupak ponavljati, dok se sastojci utroše. Navedene količine sastojaka su dovoljne za 30-40 tulumbi srednje veličine...

...ili 50-tak komada manjih!

Savet