Tulumbe iz rerne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **prsohvat**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 g**brašna
- **4**jajeta

Sirup:

- **600 ml**vode
- **600 g**šecera
- **nekoliko kolutova**limuna

Priprema

Sjedinititi mleko, vodu i ulje, dodati malcice soli pa staviti da se kuva. Kad provri ukuvati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro promešati pa ostaviti da se ohladi. U hladno dodavati jedno po jedno jaje i mutiti testo mikserom. Dobijenu masu sipati u špric za tulumbe pa istiskati tulumbe u pleh za pecenje...

Peci ih u rerni prethodno zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumene. Za vreme pecenja tulumbi rernu ne otvarati. Pecene tulumbe ostaviti da se ohlade.

U meuvremenu napraviti sirup za prelivanje tulumbi - ušpinovati šecer i vodu u koje smo dodali i limun isecen na kolutove. Vrucim sirupom preliti hladne tulumbe.

Okretati ih kako bi sa svih strana upile sirup...

Savet