

Moje tulumbe :-)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 šolje (od bele kafe)vode
- 4 šolje (od bele kafe)brašna
- 1 kašicicasoli
- 4 cela jajeta

Za sirup:

- 3 dl vode
- 600 gšecera
- limun

Za prženje:

- ulje

Priprema

Prokuvati vodu sa kašicom soli, zatim skloniti sa vatre i dodati brašno. Promešati. Ostaviti da se malo prohladi.

U prohlaenu smesu dodati jaja i dobro sve sjediniti.

Puniti špric za tulumbe smesom i peci na vreloom ulju dok ne porumeni.

Ušpinovati vodu i šećer zatim izrendati koru limuna.

Umakati gotove tulumbe u vruć sirup.

ako vam ostane sirup prelijte preko tulumbi. Ostaviti na hladnom mestu. Prijatno! :-)

Savet

Ako želite možete preko gotovih tulumbi natopljenih sirupom, staviti i kolutie limuna. :-)