

Tulumbe iz rerne

1 2 Åi olje vode i 1 Åi olju ulja staviti na vatru da prokljuÄ•a. Dodati braÅi no i sve dobro izmeÅi ati.

2

3

4 Ohladiti smesu, pa dodavati jedno po jedno jaje neprsetano meÅi jajuÄ•i da se dobije glatka smesa.

5

6

7 Napuniti testom Åi pric i istiskivati krofne u nauljem pleh, zatimi speÅi u peÅi nci.

8

9

10 Puvati 1 kg Åi eÅi era sa 1 l vode. Kad se zgusne, sirup preliti preko ispeÅi enih tulumbi.

Sastojci:

jaja 5

vode 1l

secera 1 kg

vode 2 solje

ulja 1 solja

ostrog brasna 1/2 solje

