

Gulab Jamun

Porce: cca 25 kuliček

Suroviny:

Sirup:

- 600 ml vody
- 500 g cukru krupice
- 4 ks kardamomu (roztlučené)
- 1 lžíce citronové šťávy

Kuličky:

- 185 g sušeného plnotučného mléka
- 125 ml plnotučného mléka
- 50 g hladké mouky
- 20 g rozpuštěného másla
- 1 lžička prášku do pečiva
- olej (řepkový na smažení)

Postup:

Vodu s cukrem přiveďte k varu a vařte 2 minuty, aby se cukr rozpustil. Přidejte roztlučený kardamom a lžíci citronové šťávy. Získáte tak sirup, ve kterém se budou kuličky namáčet.

Sušené mléko smíchejte s práškem do pečiva a hladkou moukou. K suchým přísadám přidejte rozpuštěné, ale vlažné máslo a plnotučné mléko.

Z těsta tvarujte kuličky o průměru cca 2 centimetry. Důležité je těsto dobře propracovat a udělat kuličky tak, aby na nich nebyla žádná trhlina. Pokud se to nedaří, přidejte do těsta lžíci mléka. Těsto je docela tuhé, ale vláčné. Rozhodně nesmí být drobivé. Pokud by bylo příliš lepkavé lze přidat trochu mouky. Těsto nedoporučuji dělat dopředu – rychle tvrdne. Než však začnete dělat kuličky – lze těsto nechat cca 10 minut odpočinout.

V hlubokém hrnci zahřejte větší množství oleje na nižší teplotu. Rozhodně to nesmí být vysoká teplota, jinak budou kuličky na povrchu spálené a uvnitř syrové. Jen tak se kuličky upečou, ale nepřipálí. Všechny kuličky vložte do hrnce a ihned odlepte ode dna. Při smažení cca 5-7 minut stále kuličky otáčejte.

Kuličky smažte do zlatova až hněda. Kulička je upečená, když ji po vyndání necháte trochu odpočinout a zmáčknete a kulička se vrátí do původního stavu.

Kuličky vyndejte děrovanou lžící, nechte okapat a dejte je do teplého sirupu. Do sirupu se dávají ještě teplé, ne však vařící jinak dojde k jejich deformaci. Za 60 minut už můžete kuličky Gulab Jamun podávat. Takto naložené, ale vydrží v lednici klidně i týden.

Gulab Jamun

Tip: kuličky Gulab Jamun se podávají na lůžku z bílého jogurtu, kapkou sirupu, ve kterém byly naložené, a posypou se plátky mandlí.

Skladování: v lednici v sirupu

Trvanlivost: cca týden