

Gulab Jamun (indijski slatkiš)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šoljaobranog mleka u prahu**
- **3 kašikebrašna** (po potrebi i više)
- **1 kašikausitnjeneh ili mlevenih badema**
- **1/2 kašiciceusitnjenog kardamoma**
- (zamenla sam ga cimetom)
- **2 kašikeGhee-a ili obicnog maslaca**
- **1/2 šoljetoplog mleka**

Za sirup.

- **1 šoljabraon šecera**
- **1,5 šoljavode**
- **1 kašikaružine vodice**
- **1/2 kašiciceusitnjenog kardamoma** (zamenila sam ga mešavinom cimeta i vanile)

Priprema

Prvo pripremite sirup. Sipajte sve sastojke, kada sirup provri, smanjite temperaturu i kuvajte nekoliko minuta. Hladan sirup treba da ima teksturu meda. A da li je sirup dovoljno kuvan možete proveriti tako što cete u cinijicu sipati malo sirupa. Kada se prohladi, proverite da li ima gustinu tecnijeg meda.

Za pripremu kuglica sjedinite sve suve sastojke, dodajte ghee i istrljajte kako bi se dobila mrvicasta smesa.

Sipajte toplo mleko i mesite dok se ne dobije glatko testo, Po potrebi dodajte još brašna. Testo treba da bude dovoljno cvrst, jer cete od njega praviti kuglice. Prilikom oblikovanja, ruke namažite maslacem. Od ove kolicine napravite 20-tak kuglica.

Kuglice možete pržiti u dubokom ulju ili u precišcenom maslacu. Za nas je ulje prihvatljivija varijanta. Ulje treba da bude dobro zagrejano, ali ne sme biti previsoka temperatura, jer ce kolacici pregoreti. Da li je ulje dovoljno vrelo, možete proveriti tako što cete staviti komadic testa koji bi trebalo nakon nekoliko sekundi da ispliva na površinu, ako ulje ima idealnu temperaturu. Gulab Jamun treba da ima braon boju kada je gotov. Gotove kuglice (bobice) stavite na ubruse kako bi se uklonio višak masnoce, a potom u sirup.

Gulab Jamun se može služiti i topao i hladan. Dekorišite ga po želji. Ja sam ga dekorisala listicima badema. Ukoliko se odlucite da Gulab Jamun pecete, kuglice poreajte u pleh koji ste obložili papirom za pecenje i pecite u zagrejanoj pecnici na 180-200 stepeni dok kuglice lepo ne porumene.

Savet

Gulab Jamun je jedan od omiljenih indijskih slatkiša i priprema se razne prilike. U Indiji se za svadbe pripremaju kolai. Gulab Jamun je jedan od indijskih svadbenih kolaa. Malo sam se namuila sa pripremom ovog slatkiša. Proitala sam nekoliko recepata i ni po jednom mi ne bi ispalо onako kako treba da bude. Nešto nije kako treba ili su preskoni odreeni koraci. Na kraju sam došla do zakljuka da nikako ne treba dodavati prašak za pecivo. Kolai su se verovatno od njega raspadali tokom prženja. Snašla sam se i ispekla kolaie u rerni. Postoje razni recepti za pripremu ovog kolaa, ali je osnova ista-mleko u prahu, badem, ghee, kardamom, ružina vodica. Gulab Jamun u prevodu znai Ružina Bobica. Gulab je ružina vodica, a Jamun je vrsta bobice. Posle malo muke oko pripreme ove poslastice, dobila sam video zapis sa receptom i pripremom. Kardamom nisam uspela da nabavim, pa sam umesto njega koristila vanilin šeer i cimet. Umesto braon šeera, možete koristiti obian šeer.