

Gulab Jamun (indijski slatkiš)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja** obranog mleka u prahu
- **3 kašike** brašna (po potrebi i više)
- **1 kašika** sitnijih ili mlevenih badema
- **1/2 kašice** sitnijeg kardamoma
- (zamenila sam ga cimetom)
- **2 kašike** Ghee-a ili običnog maslaca
- **1/2 šolja** toplog mleka

Za sirup.

- **1 šolja** braon šećera
- **1,5 šolja** vode
- **1 kašika** ružine vodice
- **1/2 kašice** sitnijeg 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 ćete u činijicu sipati malo sirupa. Kada se prohladi, proverite da li ima gustinu tečnijeg 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 cvrsto, 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 precišćenom 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 poređajte u pleh koji ste obložili papirom za pecenje i pecite u zagrejanom 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 kolači. Gulab Jamun je jedan od indijskih svadbenih kolača. Malo sam se namužila sa pripremom ovog slatkiša. Prožitala sam nekoliko recepata i ni po jednom mi ne bi ispalo onako kako treba da bude. Nešto nije kako treba ili su preskoženi odreženi koraci. Na kraju sam došla do zaključka da nikako ne treba dodavati prašak za pecivo. Kolači su se verovatno od njega raspadali tokom prženja. Snašla sam se i ispekla kolače u rerni. Postoje razni recepti za pripremu ovog kolača, ali je osnova ista-mleko u prahu, badem, ghee, kardamom, ružina vodica. Gulab Jamun u prevodu znači 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 šećer i cimet. Umesto braon šećera, možete koristiti običan šećer.