

Gulab Jamun, Indijske krofnice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za Jamun:

- **1 šolj**amleka u prahu
- **3/4 šolj**emladog sira
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**sitnog griza
- **1 kašik**amleka ili više ako je potrebno
- **1 kašicica**kardamoma u prahu
- **1/4 kašice**praška za pecivo
- Ghee

Sirup od šecera:

- **250 g**šecera
- **1 šolj**avode
- **1 kašicica**ružine vodice

Priprema

Pripremimo sastojke. Stavimo mleko u prahu u ciniji i promešamo ga dobro, da nema grudvica. Dodamo mlad sir, brašno, prašak za pecivo i kardamom u prahu. Dobro izmešamo da testo bude glatko. Dodamo mleko i promešamo. Ne mesimo. Od testa napravimo male loptice. Ako vam je testo pretvrdo dodajte još kašiku mleka. Loptice da budu glatke. Ja obicno to radim mokrim rukama. Ostavimo sa strane, oko 30 minuta.

Rastvorimo šećer u jednoj šolji vode i na blagoj temperaturi mešamo dok se zgusne. Dodamo ružinu vodicu i promešamo. Ostavimo sa strane. Pognemo dok se sirup hladi da zagrevamo Ghee (bistri puter recept u spisku mojih recepta) na srednjoj temperaturi, pa ubacimo jamun u njega. Ka dobiju poneku braon tacku, pognemo da ih okrećemo da se ravnomerno svuda isprže. Kad su dobili lepu zlatnu boju, izvadimo ih na kuhinjski papir da se ocede. Onda ocene jamune stavimo u sirup. Tako nastavimo dok ih sve ne ispržimo i potopimo u sirup. Onda posudu vratimo na šporet i na blagoj vatri ostavimo još nekoliko minuta. Jamuni će upiti sirup i omekšati. Koristite veću posudu da jamuni ne budu pretrpani. Tako će ih lakše povremeno promešati. Pre sluenja pospite rendanim bademima ili lešnicima. Može se služiti toplo ili hladno.

Savet

Ja jako volim Indijsku kuhinju. Volim njihove zaine i kako ih majstorski mešaju. Volim sva njihova vegetarijanska jela, naročito karije od povra. Imam sreću da sve zaine lako nabavljam, da imam drugarice koje su iz Indije i onda sve lakše ide. Naravno volim i njihove poslastice, napitke kao npr Thandai koji sam ranije već objavila na blogu. Ova poslastica, Gulab Jamun je zaista laka za spremiti, a rado ga jedemo. Gotov mix za Gulab Jamun sam kupila, jer je tako dobar da ga ni ja ne bih bolje napravila. Za vas koji ste raspoloženi da sve napravite iz početka, napisala sam i za testo recept. Ako bih ga uporedila sa nekom od nama poznatih poslastica, to bi bile mini krofnice samo što su ove zbog sirupa još jako sone i meke. Ja sam koristila vegetarijanski Ghee na bazi plam i kanola ulja.