

Gulab jamuns

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Sušené plnotučné mléko 2 hrnek
- Hladká mouka 1.5 hrnek
- Máslo 5 lžička
- Mléko 70 ml
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Olej na smažení 4 dl
- **Na sirup:**
- Voda 450 ml
- Cukr 350 g
- Kardamon - tobolky(nebo mletý) 5 ks

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy nasypeme sušené mléko, mouku, přidáme změkklé máslo, prášek do pečiva a postupně dle potřeby přiléváme teplé mléko či tvaroh. Vypracujeme těsto - hladké, středně husté konzistence, v případě potřeby přidáme trochu vody.

Z těsta vyválíme menší kuličky a pod utěrkou je necháme půl hodiny odstát. Pomalu, aby se nerozpadly, je smažíme dohněda.

Vodu s cukrem a kardamomem vaříme asi 10 minut. Do sirupu vedle sebe poklademe kuličky a na pár minut ji uzavřeme, aby těsto natáhlo šťávu. Podáváme teplé či studené.