
Paluszki gulab jamun

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2101 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 35 min.

100 g mleka w proszku,

2 łyżeczki maki,

25 g mielonych orzeszkow pistacjowych,

szczypta sody spozywczej,

4-5 łyzek mleka swiezego,

200 g oleju roslinnego,

500 g cukru,

2 ziarna zielonego kardamonu,

1 dl wody,

1 łyżeczka wody rozanej,

1 łyżeczka ziaren sezamu.

1. Wymieszac mleko w proszku, make i sode. Dodac swieze mleko i mielone orzeszki, wyrobic na jednolita mase.

2. Z otrzymanej masy uformowac paluszki dlugosci 5 cm i grubosci 1 cm. Masy powinno starczyc na ok. 24 szt.

3. Przygotowac syrop z cukru i wody, dodac kardamon. Podgrzewac i trzymac na malym ogniu, dolac 1 łyżeczke wody rozanej.

4. W duzym rondlu rozgrzac silnie olej, nastepnie zmniejszyc ogien. Wlozyc do oleju tyle paluszkow, aby swobodnie zmiescily sie w rondlu. Smazyc na zloty kolor. W trakcie smazenia paluszki dwukrotnie zwieksza swa objetosc.

5. Usmazone paluszki odsaczyc z oleju i przelozyc do syropu. Trzymac na ogniu 5 min., odsaczyc z syropu i posypac ziarnami sezamu.

6. Podawac na goraco lub schlodzone.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)