

Rasgulla koule se šafránem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

972 kalorií , **15 g** cukrů , **51 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/rasgulla-koule-se-safranem>

Příprava

Mléko dáme vařit a až začne vřít, přidáme citrónovou šťávu. Poté odstavíme a mícháme, dokud se mléko nesrazí. Pak ho necháme překapat přes plátno - může to trvat i hodinu. Mezitím si připravíme cukrový sirup - svaříme krupicový cukr s 500 ml vody. Přidáme šafrán a 5 minut povaříme. Sraženinu z mléka zpracujeme a vytvoříme z ní malé kuličky. Dáme je vařit do cukrového sirupu - asi 10 minut. Koule zdvojnásobí svůj objem. Podáváme je s oslazeným jogurtem posypané nasekanými pistáciemi a přelité zbylým cukrovým sirupem.

Tip k receptu

Místo pistácií můžeme dát i jiný druh oříšků - podle chuti.



Ingredience

- 850 ml plnotučného mléka
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1,5 hrnku cukru krupice
-
- 250 g bílého jogurtu
- 1 lžíce třtinového cukru
- 40 g pistácií

Kategorie

Výjimečný den, Indická, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Exotika, Něco extra, Dezert