



Loukoumades (Λουκουμάδες)

Na prípravu loukoumades budete potrebovať (15 ks):

120 g mlieka
 1 polievkovú lyžicu kryštálového cukru
 8 g sušeného droždia
 230 g hladkej múky
 1/4 čajovej lyžičky soli
 2 polievkové lyžice olivového oleja
 120 g vody
 olej na smaženie

Na prípravu medového sirupu budete potrebovať:

60 g kryštálového cukru
 60 g medu
 30 g vody

A TAKTO NA TO:

Teplé mlieko zmiešajte s kryštálovým cukrom a droždím. Kvások nechajte 10 minút napučať. Do misy kuchynského robota navážte múku, pridajte soľ, olivový olej, vodu a kvások. Mieste v kuchynskom robote, kým sa všetky suroviny nespoja. Vznikne riedke cesto pripomínajúce cesto na lievance. Cesto prelejte do čistej misy a prikryte, nechajte kysnúť na teplom mieste 1 hodinu.

Pri práci s cestom na loukoumades použite gumenú rukavicu. V hrnci rozpáľte olej. Vykysnuté cesto rukou zrazte. Jednou rukou naberte trochu cesta a stlačením dlane do päste vytvorte z cesta malú guľku. Druhou rukou namočte polievkovú lyžicu do horúceho oleja a naberte ňou guľku cesta z prvej ruky. Cesto pomocou lyžice vložte do rozpáleného oleja a šišky loukoumades smažte z oboch strán dozlatista. Šišky vyberajte dierkovanou naberačkou a ukladajte ich na papierový obrúsok, ktorý vsiakne prebytočný olej.

Pripravte medový sirup. Cukor, med a vodu privedte k varu. Varte 4 až 5 minút. Loukoumades polejte horúcim medovým sirupom, posypte orieškami, prípadne škoricou. My sme použili pistácie a jedlé kvety.