

Falafel (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsuve leblebije
- **3** cenabelog luka
- **1** glavicananja crnog luka
- **1** kašicicabibera
- **1** kašicicakima mljevenog
- **1** kašicicakorijandera mljevenog
- **1** kašicicacili papricice
- **1/2** kašicicecelerovog lista
- **1/2** kašiciceperšinovog lista
- **po** ukususo

I još:

- **maloulja** za prženje

Priprema

Leblebije natopiti preko noci, sipati dosta vode jer poput svih mahunarki one bubre. Sutradan ocedite, stavite sve zacine, luk beli, crveni luk, biber, kim, korijander, cili papricice, peršunov list, celerov list, so i natopljene leblebije, sve sameljite u blenderu. Ako vam teze ide sa mljevenjem sipnite malkice vode, ali baš malo, a ako preterate moracete dodati malo brašna. Poklopite i ostavite u frižider sat-dva. Pravite loptice i pecite u maloj šerpici na ulju na umerenoj temperaturi do zlatne boje, gotove falafele stavljajte na salvetu.

Savet