

Kuglice sa salatom od peršuna



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg suvih leblebija
- 2 glavice luka
- 5 cena belog luka
- 1 veza peršuna
- 1 veza korijandera
- 1 zelena ljuta paprika
- 3 kašike kurkume
- 3 kašike kima
- 2 kašike semena korijandera
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- so i crni biber

Za salatu:

- 2 veze peršuna
- 1 nar
- 4 kašike krema od susama
- maslinovo ulje
- limunov sok
- so

Priprema

Leblebije natapajte 12 sati. Skuvajte ih, procedite i ocistite od ljuski. Možete upotrebiti i konzervu kuvanih leblebija.

U blender stavite leblebije, sitno naseckan peršun, korijander, luk, beli luk i ljutu papriku. Krupno sameljite, dodajte zacine, zacinite solju i biberom. Sameljite dok ne dobijete glatku smesu.

Od smese oblikujte kuglice i ispržite ih u dosta vruceg ulja s obe strane dok ne postanu zlatnožuti.

Za salatu naseckajte listove peršuna. Ocistite semenke nara.

U posudici izmešajte krem od susama i limunov sok. Po potrebi razredite vodom.

Dodajte peršun i seme nara i dobro promešajte. Posolite.

Ugrejte pite i napunite ih salatom i sa nekoliko kuglica.