Falafel od spanaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**leblebija
- **1 čaša**spanaca
- **1 čaša**prezle
- **1-2**jajeta
- **1 glavica**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **2 kašike**tahinija
- **1 kašicica**kumina
- **100 g**pavlake
- **1/2 kašicice**muskantnog oraha
- **1 dl**maslinovo ulje
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**bibera

Preliv:

- **200 g**pavlake
- **50 g**majoneza
- **1 kašika**tahinija
- **1** limun
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber

Priprema

Leblebije namociti u vodu da prenoce. Ocediti leblebije iz vode, oprati ih i staviti ih u duboku šerpu, preliti hladnom vodom i kuvati na umerenoj vatri oko 60 minuta. Kad su kuvane ocediti ih i ostaviti da se prohlade. Zatim ih samleti u blenderu - secku,(ukoliko je mali blender samleti prvo pola pa zatim i drugu polovinu) dodati crni i beli luk, spanac (koji je predhodno kuvan, ohladjen i ocedjen) 2 kašike tahinija, 100 gr pavlake, 2 jaja, maslinovo ulje i zacine. Sjediniti u kompaktnu masu. Ukoliko je masa suviše suva, dodati malo hladne vode.

Formirati male pljeskavice od dobijene mase i pržiti ih u dubokom ulju na srednje jakoj vatri, sve dok ne poprime zlatno-smeu boju. Pržiti 4-5 minuta sa jedne i sa druge strane.

Vaditi pržene falafele na papir da ocedite višak masnoce.

U ciniji pomešati 200 gr pavlake, tahini paste 1 kašiku, majonez, limunov sok, beli luk, so i biber po ukusu. Ostaviti u frižideru da se hladi. Servirati ih sa prelivom uz dodatak svežeg povrca za salatu. Mogu se jesti i sa tahinijem, humusom ili nekim Vašim prelivom.

Savet

Napomena: Potrebno Vam je 400gr natopljenih i kuvanih leblebija, za tu koliinu treba vam 150 -200gr sirovih leblebija.