

## ***?ufte od leblebija sa paprikom i karijem***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gleblebija
- **1/3** crvene paprike
- **1/3** zelene paprike
- **1 kašicica** karija u prahu
- **2 cena** belog luka
- so, biber
- peršun
- **2-3 kašike** brašna
- **prstohvatsode** bikarbonate

### **Priprema**

Leblebije prethodno vece potopimo u hladnu vodu. Sledeceg jutra odlijemo vodu, a leblebije ubacimo u procesor i sameljemo što sitnije. Ovo možete uraditi i na mašini za meso. Smesi dodajte ostale sastojke i dobro zamesite smesu.

U dublji tiganj nalijte ulja i pecite cuftice dok lepo ne porumene sa obe strane. Ove cuftice tkz falafel možete peci i u rerni na pek papiru, samo blago poprskajte uljem. Pecite na 220 steepni oko 30-tak minuta tj dok lepo ne porumene.

Služite uz jogurt, ili neki umak sa dodatkom jogurta.

**Savet**