

Falafel na moj nacin



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za falafel:

- **250** gleblebija
- **1**praziluk
- **1**limun
- **1 vezica**peršuna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po potrebi**prezli
- **malomaslinovog** ulja

Za sos:

- **1** **caša**grckog jogurta
- **2 kašika**majoneza
- **1/2** soka od limuna
- **po ukusu**bibera
- **maloperšuna**
- **2 manja**krastavca

Priprema

Potopiti leblebije i ostaviti ih preko noci. Ujutru procediti i staviti da se kuvaju u novoj vodi oko sat i po, 2h. Kada su kuvane izdrobiti ih viljuškom ili isitniti u secku. Isitniti ili iseckati peršun i praziluk, pa sve lepo sjediniti. Posoliti i pobiberiti po ukusu, dodati malo soka od limuna. Sve lepo sjediniti i ostaviti u frižideru na par sati(ja sam ostavila oko 2h). Nakon tog vremena izvaditi smesu iz frižidera i praviti falafel, uvaljati ih u

prezle i ostaviti još par min u frižideru dok se ulje dobro zagreje. Pržiti dok ne dobiju lepu koricu i ne porumene. U meuvremenu iseckati krastavac, dodati grcki jogurt i majonez, limunov sok i promešati. Pobiberiti i posuti peršunom od gore. Možete ukasiti i sa par leblebija koje ste ostavili sa strane. Prijatno!

Savet

Za razliku od originalne verzije falafela, u mom receptu nema belog luka, kima ni tajin paste. Plus sam dodala prezle, jer daju još lepši ukus i hrskavost. Probajte obe varijante pa prosudite koja je po vašem ukusu. :)