Falafel sa sosom od belog luka

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** suve leblebije/slanutka
- **4 cena** belog luka
- **1 glavica** crvenog luka
- **1/2 vezice** peršuna
- **1/2 vezice** korijandera
- **1/2**zelenog dela praziluka
- **1** zelena paprika
- **35 g**brašna od leblebije
- **4 g**sode bikarbone
- libanski zacin/mešavina 7 vrsta zacina/
- **300 ml** maslinovog ulja
- so
- biber

Sos od belog luka:

- **5** belih krompira srednje velicine
- **6 cenova**belog luka (može i više)
- **120 ml**maslinovog ulja
- **1 kašicica** soli
- **1/4 kašicice** sveže mlevenog crnog bibera

- **1**limun - sok
- **po potrebi**vode u kojoj se kuvao krompir

Priprema

Leblebije ocistiti i dobro oprati pa ih staviti u duboku posudu i potopiti u hladnu vodu, tako da voda bude iznad leblebija za barem još 3 prsta. Ostaviti ih preko noci da nabubre. Kada su leblebije nabubrile, isprati ih nekoliko puta, a zatim ih dobro procediti. Leblebije usitniti u blenderu, tako da masa ostane blago zrnasta, a ne kao pire za humus. Ukoliko je masa suva doliti vrlo malo vode (4-5 kapi) u kojoj se leblebija kuvala i još malo blendirati. Sledeci korak je pravljenje zelene paste. U blender staviti naseckan sveži peršun i korijander, naseckan sveži, beli luk, crveni luk, papriku, praziluk i dve kašike paste od leblebija. Sve dobro izmiksati, dok se ne dobije pasta. Zelenu pastu ubaciti u pastu od leblebije i dobro izmešati dok se masa ne ujednaci. U manju posudu pomešati brašno, sodu bikarbonu, so i biber pa dodati pasti od leblebija i zeleni, pa dobro sjediniti. Malo pokvasiti prste, uzimati mali komad smese i obikovati kuglice. Reati kuglice na tanjir, zatim ih staviti u frižider najmanje 20 minuta da bi se masa dobro vezala.

Ulje zagrejati u što manju šerpicu na srednje jakoj vatri. Malu šerpicu koristiti da bi dobili na dubini, a uštedeli na ulju. Stavljati kuglice u ulje i pržiti ih oko 3 minuta, dok ne dobiju lepu zlatnu boju. Kada oh spustite, ako se zalepe za dno šerpe, odvojiti ih kašikom. Mešati ih dok se prže, kako bi se ispekle sa svih strana jednako. Vaditi ih šupljikavom metalnom kašikom u tanjir na kome je papirnati ubrus, da bi upile višak masnoce. Na tortilju ili libanski hleb namazati 1 kašiku humusa, sosa od belog luka i ljutog sosa. Preko staviti 4-5 falafela, prekriti sa malo narendanog svježeg kupusa staviti 3 koluta paradajza, pa umotati kao palacinku.

Krompir skuvati, ocedite, ostaviti da se prohladi. Izmerite skuvan i oljušten krompir. Skuvan krompir staviti u multipraktik ili blender. Posebno štapnim mikserom izmiksati beli luk sa maslinovim uljem, da se dobije gruba pasta. Pastu od belog luka dodati krompiru, pa dodati i sok od jednog limuna, so i crni biber. Miksati 2-3 minuta dok ne dobijete ujednacen, gladak namaz. Da bi sos bio malo rei dodavati po malo vode u kojoj se kuvao krompir, sve dok se ne dobije rei sos kojim možemo prelivati falafele.

Savet