

Falafel - orijentalne cufte od leblebija



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- humus od 200 gr sirovih leblebija
- **50 g** crnog luka
- **na vrh noža** soda bikarbona
- **1 kašičica** kima
- **2 ravne kašike** integralnog brašna

Priprema

Humus pripremite po sledecem receptu, (ali nemojte dodavati ulje i limunov sok vec dodajte crni luk i sve ostale sastojke koji su ovde navedeni): <http://www.recepti.com/kuvar/hladna-predjela/8213-humus-orijentalni-namaz-od-leblebija-na-moj-nacin>

Nakon blendiranja, dobro umesiti smesu, ukoliko vam se ucini da je meka, dodajte još malo brašna, a ukoliko je kojim slucajem tvrda, dodajte nekoliko kašika vode. Tvrdoca smese zavisi od toga kako ste skuvali leblebije, ako ste ih prekuvali i nedovoljno ocedili, smesa može biti malo meksa. Kada ste postigli željenu tvrdocu, ostavite smesu da odstoji oko pola sata. Nije dobro da smesa bude meka jer ce u tom slucaju cufte upijati puno ulja. Oblikovati cufte željene velicine i pržiti na vrelom ulju po nekoliko minuta sa jedne i druge strane, dok ne porumene.

Savet

Ove ufte možete spremati u vreme posta, ali i onda kada ne postite. Možete ih služiti uz bareno povre i salatu po izboru.