

Falafel

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Kuchnia arabska.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 60 dag ciecierzycy (namoczonej przez noc) -
- peczek natki -
- mała cebula -
- 3 zaboki czosnku -
- łyżka soli -
- 1.2 łyżki mielonego ziela angielskiego -
- łyżeczka mielonego cynamonu -
- łyżka mielonej kolendry -
- łyżka kminu rzymskiego -
- łyżeczka sody oczyszczonej -
- 10 dag ziaren sezamu -
- oliwa do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie składniki masy, oprócz oliwy i ziaren sezamu miksujemy w blenderze, dodajemy 4 łyżki wody. Masę formujemy w nieduże kulki, lekko je spłaszczając i obtaczamy w ziarenkach sezamu. Smażymy w dobrze rozgrzanej głębokiej oliwie, kilkakrotnie odwracając, aby wszystkie pulpeciki przyrumieniły się równomiernie. Podajemy z zieloną sałatą. Falafel doskonale smakuje z pikantnym sosem pomidorowym.

Smacznego!