

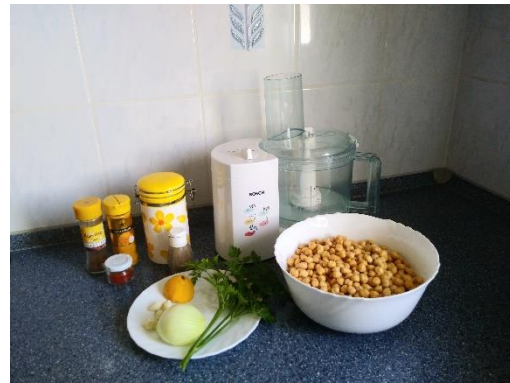
## FALAFEL

Falafli so ocvrte kroglice ali polpeti iz zmiksane čičerike in začimb. Jemo jih s pita kruhom. Zraven se prileže solata, vložena zelenjava in pikantne omake. Falafel je tradicionalna jed iz Bližnjega vzhoda. Falafel si lahko pripravite tudi sami doma, saj je priprava enostavna.



### Sestavine :

- 500 g namočene surove čičerike (namakaj 8 - 12 ur)
- 1 srednje velika čebula
- 4 zrna česna
- 3 žlice limoninega soka
- 1 žlička kumine
- sol
- popper
- kurkuma
- malo čilija v prahu (kajenski poper)
- šopek peteršilja



### Priprava:

1. Čičeriko čez noč namakamo v veliki količini vode. Pred pripravo jo odcedimo in oplaknemo, nato jo stresemo v multipraktik.



2. Dodamo vse navedene sestavine in zmeljemo v kompaktno gladko maso.



3. Oblikujemo kroglice ali polpete, masa zadošča za 30 kosov.



4. Za kakšne pol ure jih postavimo v hladilnik. Nato v ponvi segrejemo za en prst olja. V zelo vroče olje položimo polpetke.



5. Falafle cvremo približno pet minut, medtem jih večkrat obrnemo. Ko so lepo zapečeni, jih poberemo iz ponve in položimo na papirnato brisačo, da se odcedijo.

