



Фалафел (Посно)

Фалафел е јадење карактеристично за Блискиот Исток - пржени ќофтиња од наут и зачини, помешани со лук, кромид, магнонос и ким. Ние ќе користиме брашно од наут, но доколку немате слободно можете да користите и обично брашно.



Состојки:

- 340 гр. варен наут
- 1 мал кромид
- 1 рака магнонос
- 3 чешниња лук
- 2 супени лажици брашно
- 2 супени лажици кумин (мелен ким)

Ќе ви треба и:

- Масло за пржење, сол и бибер

Чекор 1

На почетокот го оставаме наутот да отстои во вода цела ноќ и потоа го готвиме во Експрес лонецот 20 минути, регулаторот поставен на 2, додека да омекне - можете да купите готов варен наут, но тој е поскап отколку сами да го зготвите.

Чекор 2

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Прво ситно исечкајте го кромидот, па потоа истото повторете го и со магноносот и лукот.

Чекор 3

Исцедете го наутот и убаво измешајте го со кромидот, лукот и магноносот и додадете кумин, сол и бибер.

Сето тоа го ставаме во Делимано сецкото и сечкаме додека не се иситни наутот.

Додаваме 2 лажици брашно. Ние користиме брашно од наут, меѓутоа доколку немате можете да користите и обично брашно.

Смесата убаво ја мешаваме и правиме 6 топчиња со иста големина.

Топчињата ги ставаме да отстојат во фрижидер неколку минути додека да се загрее маслото за пржење и потоа ги пржиме додека да добијат златна боја.

Убаво исцедете ги од масло пред послужување.



Чекор 4

3 топчиња редиме на чинија и украсуваме со таратор и млади кромитчиња. Прекрасно!

Совет

Фалафелот може да се јаде како додаток во сендвич, или пак да се послужи како мезе на даска - може да направите во комбинација и Фалафел од грашок, па ќе добиете декоративни топчиња со силна зелена боја!

Користени производи:



Експрес лонец



Кунски сецко



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk