



Falafel

 6 porcji

 1 godzina 25 minut

Składniki

- 270 g zielonego groszku, namoczonego przez noc
- 90 g suszonej ciecierzycy, namoczonej przez noc
- 4 ząbki czosnku
- 300 g cebuli, pokrojonej na ćwiartki
- 5 gałązek świeżej kolendry, grubo posiekanej
- 10 gałązek świeżej pietruszki, same liście
- 2 łyżeczki soli
- 4 łyżeczki mąki
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 1/2 łyżeczki kminku
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- olej słonecznikowy do smażenia

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść w kielichu do gotowania namoczony groszek, namoczoną ciecierzycę, czosnek, 300 g cebuli, świeżą kolendrę, pietruszkę, 2 łyżeczki soli, ½ łyżeczki pieprzu, 2 łyżeczki mąki, ½ łyżeczki kminku, 1 łyżeczkę mielonej kolendry, 1 łyżeczkę sody oczyszczonej i 3 łyżeczki proszku do pieczenia.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

5

Zmiksuj.

6

Przełóż do miski i odstaw do lodówki na 1 godzinę.

7

Wlej olej słonecznikowy do głębokiego naczynia do smażenia (jak do smażenia pączków).

8

Nabierz 1 czubatą łyżkę mieszanki i używając drugiej łyżki, uformuj falafel i wrzuć do gorącego oleju. Smaż falafel na złoty kolor do osiągnięcia chrupkości. Odsącz na papierowych ręcznikach.

9

Gotowe do podania! Smacznego!