



Falafel z kalafiolem

 4 porcje

 20 min

Składniki

- 1 główka kalafiora
- 300g suszej ciecierzycy (ciecierzycę należy zalać wodą i zostawić na noc)
- 1 cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- olej do smażenia
- opcjonalnie: drobno posiekana natka pietruszki, drobno posiekana świeża kolendra
- przyprawy: 1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego (kuminu), 1 łyżeczka mielonej kolendry,
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu, 1 łyżeczka mielonego cynamonu, suszone chilli, ½ łyżeczka sody, sól

Przygotowanie

 1

Różyczki kalafiora rozdrobnij w naczyniu głównym robota. Przełóż do innego naczynia.

 10 sek  6

 2

Wcześniej namoczoną ciecierzycę odsącz z wody. Wrzuć do naczynia głównego i miksuj z pomocą czarnej łopatk (ciecierzycę w tej postaci należy miksować długo do uzyskania odpowiedniej konsystencji na falafel).

 1 min  7

 3

Dodaj pozostałe składniki, kalafiora, przyprawy i ponownie zmiksuj.

 20 sek  8

 4

Z gotowej masy uformuj małe kuleczki lub kotleciki i usmaż na głębokim tłuszczu (około 3 min na złoto-brązowy kolor). Kuleczki lub kotleciki mają mieć twardą, chrupiącą skorupkę a wewnątrz miękkie nadzienie z ciecierzycy. Podawaj z ulubioną sałatką i dressingiem jogurtowym ze świeżymi ziołami (idealnie smakują także z hummusem i chlebkiem typu pita).