TANIEGOTOWANIE.com

Falafel

Kuchnia: arabska
Czas przygotowania: 30 do 45min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- ciecierzyca bądź groch - 200 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2-3 ząbki
- kolendra - natka
- kmin - 1-2 łyżeczki
- sól
- tahina - łyżka
- chili - odrobina

Opis przygotowania:

Groch opłukać , zalać zimną wodą i zostawić na noc. Zmielić w maszynce do mięsa. Dodać wyciśnięty czosnek, drobniutko posiekaną cebulę i kolendrę oraz wszystkie przyprawy.Masę wyrobić i uformować kulki wielkości orzecha włoskiego. Smażyć na głębokim tłuszczu. Olej powinien być blisko wrzenia. Falafel podajemy z sosem jogurtowym lub czosnkowym. Kulki mięsne należą do najprostszych i najszybszych w przygotowaniu arabskich

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!