

# Akara

## Za 4 osobe

2 šolje pasulja  
1 glavica crnog luka  
50 g đumbira  
1/2 crvene babure  
1/2 zelene babure  
1/2 ljute papričice  
1 kašika kandiranog egzotičnog voća  
2 kašičice soli  
biber

## Paniranje

2 jaja  
prezle  
ulje za prženje

## Prilog

jogurt  
krastavac

## Način pripreme

1. Skuvati pasulj dok skroz ne omekša tj. skoro se ne raskuva... Ostaviti ga da se ohladi, pa ispasirati u glatku masu.
2. Dodati sitno seckani crni luk, seckanu papriku, ljutu papričicu, rendani đumbir, so i biber.
3. Kandirano voće potopiti u hladnu vodu da omekša, oko 15 minuta. Procediti i dodati u smesu od pasulja i ostalih namirnica.
4. Od smese formirati kuglice, uvaljati ih prvo u jaja, pa zatim u prezle i pržiti u zagrejanom ulju dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.
5. Uz akare služiti kečap ili narendan krastavac preliven jogurtom.