

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.