

# Falafel

## Za 2 osobe

200 g leblebija  
2 kašike brašna  
glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
kašičica kima  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraščića  
 $\frac{1}{4}$  kašičice tucane ljute paprike  
3 kašike svežeg peršuna  
so i biber  
ulje za prženje

## Preliv

2 kašike milerama ili jogurta  
kašika taana  
sok od  $\frac{1}{2}$  limuna  
čena belog luka  
so i biber

## Prilog

sveža sezonska salata

## Način pripreme

1. Napraviti preliv. U činiji pomešati mileram, taan, limunov sok, beli luk, so i biber po ukusu. Ostaviti u frižideru da se hladi.
2. Ocediti leblebije iz vode u kojoj su prenoćile. Staviti leblebije u duboku šerpu, preliti ih vodom pa ih kuvati na umerenoj vatri oko 60 minuta. Ocediti ih i ostaviti da se prohlade. Zatim ih samleti, pa dodati crni i beli luk, brašno i sve začine. Sjediniti u kompaktnu masu. Ako je masa suviše suva, dodati kašiku-dve hladne vode.
3. Formirati ćufte od dobijene mase i pržiti ih u dubokom ulju na srednje jakoj vatri, sve dok ne poprime zlatno-smeđu boju.
4. Servirati ih sa prelivom uz dodatak svežeg povrća za salatu.