



Falafel - VIDEO

przepisy.pl



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Sos sałatkowy paprykowo-zielony Knorr** - 2 opakowania
- ciecierzycyca - 250 gramów
- olej rzepakowy do smażenia - 150 mililitrów
- natka kolendry - 1 pęczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- woda gazowana - 100 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- kawałek pora
- szczypior - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka
- ostre papryki (najlepiej zielone) - 2 sztuki
- ziarna sezamu - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ciecierzycę namocz w wodzie na noc.
2. Odcedzoną ciecierzycę, natkę pietruszki i kolendry, chili, pokrojoną cebulę, czosnek, szczypior i kawałek pora umieść w kielichu miksera, zalej wodą gazowaną i zmiksuj dokładnie.
3. Dopraw do smaku sosem sałatkowym i dodaj mąkę, aby nieco zagęścić ciasto.
4. Z ciasta uformuj małe kulki, które następnie spłaszcz i panieruj w sezamie. Smaż w dużej ilości tłuszczu w średniej temperaturze na złoty kolor z obu stron. Po usmażeniu odsącz nadmiar tłuszczu, układając kotleciki na papierowym ręczniku. W razie potrzeby falafele dopiecz w nagrzanym piekarniku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl