

# Фалафел

**ПРОДУКТИ ЗА 25 БР.:**

**2 КОНСЕРВИ НАХУТ ( ПО 400 ГР. )**

**1 ГЛ. ЛУК, 3 СК. ЧЕСЪН, 1 ВР. МАГДАНОЗ, 2 С.Л. БРАШНО, ½ Ч.Л. ЧЕРВЕН ПИПЕР, ½ Ч.Л. ЧЕРЕН ПИПЕР, ½ Ч.Л. СОДА БИКАРБОНАТ, 1 Ч.Л. МЛЯН КИМИОН, 1 ОП. БАКПУЛВЕР, 2 С.Л. БЯЛ СУСАМ, СОЛ НА ВКУС, ГАРАМ МАСАЛА ( ПО ЖЕЛАНИЕ ) И ОЛИО ЗА ПЪРЖЕНЕ.**



**ПРИГОТВЯНЕ:**

**НАХУТА СЕ ОТЦЕЖДА ОТ КОНСЕРВИТЕ. ПОСТАВЯ СЕ В ДЪЛБОКА КУПА, НАМАЧКВА СЕ С ПРЕСА ЗА КАРТОФИ. ПРИБАВЯТ СЕ СИТНО НАРЯЗАНИТЕ ЛУК, ЧЕСЪН И МАГДАНОЗ. ОВКУСЯВА СЕ С ВСИЧКИ ПОДПРАВКИ, БРАШНОТО, БАКПУЛВЕРА И СОДАТА. РАЗБЪРКВА СЕ ДО ПОЛУЧАВАНЕТО НА ХОМОГЕННА СМЕС. ПОКРИВА СЕ С ПРОЗРАЧНО ФОЛИО И ПРЕСТОЯВА В ХЛАДИЛНИКА 2 ЧАСА. СЛЕД ТОВА СЕ ОФОРМЯТ КЮФТЕНЦАТА. ПЪРЖАТ СЕ НА УМЕРЕН ОГЪН. ПОДНАСЯТ СЕ С ЧЕСНОВ СОС И КАРТОФЕН ЧИПС. ТОВА НЕ СА ТИПИЧНИТЕ ФАЛАФЕЛИ КОИТО ЩЕ СИ КУПИТЕ ОТ НЯКОЙ АРАБИН, НО СЕ ПОЛУЧИХА ХРУПКАВИ ОТВЪН И МЕКИЧКИ ОТВЪТРЕ. МОЖЕ ДА ЕКСПЕРИМЕНТИРАТЕ С ПОДПРАВКИТЕ ПО ВАШ ВКУС.**

**РЕЦЕПТАТА Е АДАПТИРАНА ОТ КУЛИНАРНИЯ БЛОГ : [WWW.CULINARYWITHME.COM](http://WWW.CULINARYWITHME.COM)**