

Cizrnové placičky Falafel

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

400 g	cizrna (doporučujeme naši značku Varoma)
4 stroužky	česnek
1 ks	menší cibule
	sůl a mletý pepř
2 lžičky	římský kmín
2 lžičky	mletý koriandr
1 svazek	zelená petrželka
	olej na smažení



Postup přípravy

Cizrnu nejprve namočíme přes noc do vody. Druhý den ji propláchneme a vodu slijeme. Namočenou cizrnu dáme do mixéru rozmixovat spolu s pokrájeným česnekem a cibulí, solí, pepřem, římským kmínem, koriandrem a zelenou petrželkou. (Správně rozmixovanou směs poznáme podle toho, že z ní jde udělat kulička.) Směs dáme odpočinout na dvě hodiny do lednice. Poté z ní vytvoříme malé karbanátky či kuličky, které smažíme ve vysoké vrstvě oleje z obou stran dozlatova. Horký hotový falafel podáváme například s bramborovou kaší.