



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

240 g	Ocijedenog slanutka
240 g	Ocijedenog Canelli bijelog graha
0.5 kom	Bijelog luka
0.5 vezice	Nasjeckanog korijandera
1.5 žličice	♦ Secrets of Morocco Hummus
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
2 žlice	Svježeg limunovog soka

Za Baba Ganoush:

2 kom	Patlidana
2 kom	Češnja češnjaka
1 žlica	Soka od limuna
3 žlice	Tahinija
3 žlice	Maslinovog ulja
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 žličica	♦ Kim mljeveni

Falafel and Baba Ganoush

⌚ 45—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Za pripremu Baba Ganousha će vam trebati malo više vremena. Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Patlidžane operite, odrežite im krajeve i prepolovite ih. Pleh obložite papirom za pečenje i na njega stavite polovice patlidžana s prerezanom stranom prema gore.
- 2 Pecite ih 50 minuta. Zatim ih izvadite i ostavite da se ohlade. Češnjak usitnite. Izvadite meso patlidžana i stavite u zdjelu.
- 3 Dodajte tahini, limunov sok, češnjak, prstohvat soli i papra, kim i sada sve sitno izmiksajte mikserom.
- 4 Za falafel u zdjeli pomiješajte slanutak i grah zajedno sa sitno nasjeckanim češnjakom, kimom, limunovim sokom, prstohvatom kurkume, soli i paprom. Sve izmiksajte ručnim blenderom.
- 5 Zatim umiješajte sitno nasjeckani korijander. Rukama oblikujte kuglice falafela i stavite na tepsiju obloženu papirom za pečenje.
- 6 Falafel pecite na 180° 15-20 minuta. Pustite da se ohladi i uživajte!

