**Autor**Jasmina Kljunić
ShareTweetSaveEmail
1

Za tortilju umjesite tijesto s glatkim brašnom, malo soli, jednim jajem i toplom vodom. Po potrebi dodajte brašno ako vam je premekano. Ostavite da odstoji sat vremena. Nakon toga izvaljate ga u oblik tortilje i pečete na širokoj plitkoj tavi uz malo ulja da vam se ne prilijepi.

2

Slanutak namočite večer prije pa ga potom usitnite u blenderu. Nije ga potrebno kuhati. Što ga više usitnite to će vam falafel biti povezaniji. Mljeveno meso začinite dan prije sa kuminom, soli, sjeckanim lukom i češnjakom, sjeckanim peršinom i paprom. Spojite obje smjese, dobro promješajte i izrađujte kuglice. Dobro je da smjesa odstoji u hladnjaku sat vremena kako biste lakše radili kuglice. Kuglice pržite na ulju dok ne dobe zlatnu boju.

3

Za umak pomiješajte 1 šalicu čvrstog jogurta, 4 jušne žlice Zvijezda majoneze, 1 jušnu žlicu sjeckanog bosiljka i malo soka od limuna.

4

Na tortilju slažite umak, povrće (salata, celer, rajčica, luk, krastavac), na to idu falafeli i potom ponovno prelijte umakom. Zamotajte i u slast!
Uz jelo paše i domaći sok od aronije.

200 g slanutka
250 g mljevenog mesa (svinjetina, junetina)
1 cup sjeckanog crvenog luka
1 cup sjeckanog mladog prešina
1 jušna žlica sjeckanog češnjaka
1 cup čvrstog jogurta
4 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica sjeckanog bosiljka
1 čajna žličica mljevenog kumina

1 čajna žličica soli
1 čajna žličica papra
3 šalica naribanog celera
2 crvene rajcice
2 šalica mladog luka
4 šalica zelene salate
3000 g glatkog brašna
1 jaje
Malo vode
1 krastavac
1 limun

NAMIRNICE

200 g slanutka
250 g mljevenog mesa (svinjetina, junetina)
1 cup sjeckanog crvenog luka
1 cup sjeckanog mladog prešina
1 jušna žlica sjeckanog češnjaka
1 cup čvrstog jogurta
4 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica sjeckanog bosiljka
1 čajna žličica mljevenog kumina
1 čajna žličica soli
1 čajna žličica papra
3 šalica naribanog celera
2 crvene rajcice
2 šalica mladog luka
4 šalica zelene salate
3000 g glatkog brašna
1 jaje

Malo vode
1 krastavac
1 limun

Način pripreme

1

Za tortilju umjesite tijesto s glatkim brašnom, malo soli, jednim jajem i toplom vodom. Po potrebi dodajte brašno ako vam je premekano. Ostavite da odstoji sat vremena. Nakon toga izvaljate ga u oblik tortilje i pečete na širokoj plitkoj tavi uz malo ulja da vam se ne prilijepi.

2

Slanutak namočite večer prije pa ga potom usitnite u blenderu. Nije ga potrebno kuhati. Što ga više usitnite to će vam falafel biti povezaniji. Mljeveno meso začinite dan prije sa kuminom, soli, sjeckanim lukom i češnjakom, sjeckanim peršinom i paprom. Spojite obje smjese, dobro promješajte i izrađujte kuglice. Dobro je da smjesa odstoji u hladnjaku sat vremena kako biste lakše radili kuglice. Kuglice pržite na ulju dok ne dobe zlatnu boju.

3

Za umak pomiješajte 1 šalicu čvrstog jogurta, 4 jušne žlice Zvijezda majoneze, 1 jušnu žlicu sjeckanog bosiljka i malo soka od limuna.

4

Na tortilju slažite umak, povrće (salata, celer, rajčica, luk, krastavac), na to idu falafeli i potom ponovno prelijte umakom. Zamotajte i u slast!
Uz jelo paše i domaći sok od aronije.

Sunčani pupoljci falafelski
NAMIRNICENačin pripreme