

## Chifteluțe din năut (falafel)



### Ingrediente

pentru aprox. 30 de chifteluțe:

- 200 g năut
- 500 ml supă de legume
- 130 ml apă
- 130 ml lapte
- 30 g unt
- 50 g făină
- 4 ouă
- sare
- chimen

- nucșoară
- ulei pentru prăjit

### **Mod de preparare**

- Lăsați năutul la înmuiat în apă peste noapte.
- Scurgeți apa și fierbeți năutul în supa de legume până se înmoaie. S-ar putea să fie necesar să mai adăugați apă.
- Fierbeți apa cu lapte și unt. Adăugați făina și amestecați aluatul obținut cu o lingură de lemn până când se desprinde de pereții vasului.
- Puneți aluatul în vasul de mixare (folosind telul) și adăugați treptat ouale, continuând să amestecați.
- Mărunțiți fin năutul în blender și amestecați cu pasta obținută anterior, apoi condimentați.
- Formați biluțe de 3 – 4 cm și prăjiți-le în ulei.
- *Sfat: serviți cu un sos de iaurt.*