

# 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
- nuțsoară
- ulei pentru prăjit



## Metodă de preparare:

- Lăsați năutul la înmuiat în apă peste noapte.
- Scurgeți apa și fierbeți năutul în supă de legume până se înmoaie. S-ar putea să fie necesar să mai adăugați apă.
- Fierbeți apa cu lapte și unt. Adăugați făină și amestecați aluatul obținut cu o lingură de lemn până când se desprinde de peretii vasului.
- Puneți aluatul în vasul de mixare (folosind telul) și adăugați treptat ouăle, 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.

**Mult succes la prepararea rețetei!**