

## Cícerové fašírky falafel

- 400 g konzerva cíceru (zliata)
- červená cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- vajce
- 2 lyžice hladkej celozrnnej múky
- hrst nasekaného čerstvého petržlenu
- lyžička mletej rímskej rasce
- lyžička mletého koriandra
- pol lyžičky mletého chilli
- 2 lyžice oleja
- soľ
- čierne korenie

### Postup:

Cícer zlejte, osušte a rozpučte. Zmiešajte s nasekanou cibuľou, rozdrveným cesnakom, vajcom, múkou, nasekaným petržlenom a korením. Dochuťte rascou a soľou. Cesto nechajte odležať v chladničke, z hmoty potom rukami tvarujte fašírky. Na panvici zahrejte olej a opekajte 3 minúty z každej strany do zlatista. Podávajte s pitou a listovým šalátom.