



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Ťažké a korenisté.



Ambasádor Edelweiss

Cícerový falafel ako burger s miso majonézou a arabským chlebom

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Falafel:
- cícer uvarený (polotovár v plechovke) bez nálevu, 400 g
- cesnak, 2 strúčiky
- cibuľa, 2 ks
- rasca mletá, 1 ČL
- koriander mletý, 1 ČL
- petržlenová vňať hladkolistá, 1 PL
- zemiakový škrob, 2 PL
- soľ
- korenie čierne mleté
- Na obalenie:
- múka hladká, 2 PL
- sezamové semienka, 3 PL
- olej
- miešaný šalát
- listový šalát
- paradajky, červená cibuľa, uhorka, po 50 g
- citrónová šťava, ½ citróna
- olivový olej, 50 ml
- soľ
- sezamový olej, 100 ml
- miso pasta, 70 - 80 g
- arabský chlieb podľa chuti, 4 ks

POSTUP

1. Cícer scedíme, nálev nepoužijeme.
2. Cibuľu a cesnak očistíme a všetky uvedené suroviny na falafel dvakrát jemne pomelieme alebo rozmixujeme v kuchynskom robote. Primiešame zemiakový škrob, soľ a koreniny.
3. Zmes odložíme do chladničky na 1 - 2 hodiny, získa kompaktniejšiu konzistenciu.
4. Miso pastu vymiešame v miske za postupného pridávania sezamového oleja na konzistenciu majonézy, odložíme v chladničke.
5. Sezam nasypeme do širšej misky tak, aby nepokrýval celé dno. Zo zmesi formujeme burgery, ak sa nám lepia na ruky, zľahka poprášime múkou, vytvarované pritlačíme z každej strany do sezamu, uložíme na tácku, zakryjeme potravinárskou fóliou a odložíme do chladu. Až po tomto kroku môžeme všetko pripraviť v predstihu 4 - 5 hodín
6. Burgery grilujeme potreté olejom pomaly 5 - 8 minút z každej strany do zlatohneda.
7. Podávame so zeleninou, miso majonézou v arabskom chlebe.