

Uštipci od boba



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g boba
- 3 stabljike svežeg korijandera
- 1 stabljika sveže nane
- 1 kašičica cilija u prahu
- 1/2 kašičice kima u prahu
- 1/2 crvene ljute paprike
- so i crni biber
- narendana limunova kora
- 1 kašika brašna
- ulje za prženje

Za sos:

- kiselo mleko
- limunov sok
- 1 stabljika sveže nane
- so

Priprema

Oljuštite i ocistite bob. Stavite u blender. Dodajte zacine, limunovu koru, naseckanu papriku i sameljite. Dodajte kašiku brašna i promešajte kašikom.

Pomocu dve supene kašike oblikujte uštipke. Ispržite ih u velikoj kolicini vrelog ulja. Možete ih i ispeci u rerni.

U posudi izmešajte kiselo mleko sa sokom od polovine limuna, solju i nekoliko lista sveže nane.

Poslužite posoljene uštipke. Kao prilog poslužite zelenu salatu i ciničicu sosa za umakanje.