

Podmanivá tunisko-arabská kuchyně

Falafel

Ingredience

3 sklenice cizrny (namočit přes noc)
1 velká cibule
3- 5 stroužků česneku
1 svazeček petrželové natě
1 lžička mletého římského kmínu (muže být i trochu víc)
1 lžička strouhaného muškátového oříšku (nemusí být)
1 lžička ml. červené papriky sladké
2 vejce
5 lžic strouhanky
sůl
olej na smažení



Postup přípravy

Cizrnu umeleme nebo umixujeme společně s cibulí, česnekem a petrželkou. Osolíme, okořeníme, přidáme vejce a strouhanku, dobře promícháme a dáme minimálně na hodinu do lednice. Vytvarujeme malé karbenátky o průměru asi 5 cm. Smažíme ponořené v horkém oleji (nejlépe ve fritovacím hrnci) 3 až 4 minuty dohněda a dokřupava.

Falafel se podává s jogurtem, který ochutíme česnekem a solí, s homlosem (= cizrnovým pyrém), salátem a chlebem.

Kulatý arabský chléb

Ingredience

1 lžice droždí
1 lžička cukru
3 sklenice vlažné vody
1 a ½ lžičky soli
2 lžice olivového oleje

Postup přípravy

Z droždí, cukru a trochu vlažné vody připravíme kvásek, který necháme vzejít. Kvásek přidáme k mouce a postupně přidáváme vodu. Přidáme olej a hněteme, až je těsto úplně tuhé a přestane se lepit na ruce (musí být hladké). Těsto necháme hodinu kynout. Potom z těsta uděláme asi 20 kuliček. Ty necháme ještě asi 10 minut kynout. Kuličky rozválíme na placky o průměru 15 až 20 centimetrů. Necháme odpočívat asi 10 minut. Chléb pečeme při maximální teplotě. Lze péct v troubě nebo na suché pánvi.



Podmanivá tunisko-arabská kuchyně

Brik

Ingredience

4 plátky těsta na brik (dají se koupit v obchodech s arabskými specialitami pod jménem malsouka)

4 vejce

1 konzerva tuňáka ve vlastní šťávě

2 uvařené brambory

50 zelených vypeckovaných oliv

2 velké hrsti strouhaného sýra (Eidam)

sůl, pepř, petrželka



Postup přípravy

Brambory oloupejte a uvařte v osolené vodě. Uvařené brambory rozmačkejte vidličkou tak, aby v nich stále zůstaly kousky. Brambory nechte lehce vychladnout a přidejte ostatní suroviny. Každý plát malsouky rozkrojte napůl. Do jednoho rohu vzniklé polovičky dejte asi dvě vrchovaté lžice směsi. Zarolujte do roličky, kterou usmažte do zlatova z obou stran ve vyšší vrstvě oleje.

Arabské obchody – Praha:

Galaxy Halal Food, Opletalova 20, Praha 1

Otevřeno každý den od 9:00 do 21:00 hod.

www.galaxyhalalfood.cz

FARAH, Myslíkova 5, Praha 1

po - pá: 9:00 - 19:00

so: 9:00 - 17:00

www.farahfood.cz

HALALKO - Bořivojova 743/76, Praha-Žižkov

po - čt: 9:00 - 19:00

pá: 9:00 - 12:00 15:00 - 19:00

so: 9:00 - 19:00

BARAKAT - Puškinovo nám 634/14, Praha-Bubeneč

Pondělí - Čtvrtek: 9:00 - 19:00

Pátek: 9:00 - 12:00 15:00 - 19:00

Sobota: 10:00 - 16:00

www.barakat.cz

Arabské obchody – Teplice:

Halali, U Hadích lázní 1114, Teplice

Orientální potraviny Petra, Svatopluka Čecha 5, Teplice