



Samosa - indyjskie pierożki

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski przesyp mąkę, dodaj proszek do pieczenia, sól i ciepłe rozpuszczone masło. Powoli dolewaj wodę i zagnieć składniki na gładkie, elastyczne ciasto. Przykryj ciasto kuchenną ściereczką i odstaw na 20 minut.

Krok 2

Na patelni rozgrzej łyżkę oleju, dodaj przyprawy i podsmaż na małym ogniu przez 2-3 minuty, dzięki temu nadzienie nabierze intensywnego aromatu i smaku. Następnie dodaj drobno posiekany czosnek i starty na drobnych oczkach tarki imbir. Zamieszaj. Dodaj rozbite tłuczkiem (ale nie na papkę - powinny zostać grudki) ziemniaki, ugotowany groszek, kolendrę, zamieszaj i duś przez 3 minuty. Gotowy farsz zdejmij z ognia i odstaw do całkowitego wystudzenia.

Krok 3

Podziel ciasto na małe kuleczki wielkości orzecha włoskiego. Każdą kulkę rozwałkuj na placek o średnicy ok 15 cm. Za pomocą ostrego noża każdy placek przetnij na pół. Z jednej połówki uformuj stożek (jak wafelek do lodów) zlepiając ze sobą brzegi. Do środka przełóż nadzienie i zaklej dokładnie pierożek. Analogicznie przygotuj pozostałe pierożki.

Krok 4

Rozgrzej olej w garnku lub głębokiej patelni. Smaż samosy po kilka sztuk na raz aż będą złocistobrązowe. Ostrożnie wyjmij z tłuszczu i odsącz na łyżce cedzakowej a następnie na ręczniku papierowym. Lekko wystudź i podawaj gdy są ciepłe.Smacznego!

Wskazówki

Ciasto na pierożki:

- 250 g mąki pszennej tortowej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 60 ml rozpuszczonego masła łaciate
- 0,5 łyżeczki przyprawy curry
- 1 płaska łyżeczka soli
- 6 łyżek wody

Nadzienie:

- 500 g ugotowanych sypkich ziemniaków
- 0,5 szklanki ugotowanego zielonego groszku (może być z mrożonki)
- 1 cebula dymka
- 4 łyżki posiekanych liści kolendry
- 0,5 łyżeczki mielonego kminku
- 1 ząbek czosnku
- 1 cm kawałek świeżego imbiru
- 0,5 łyżeczki przyprawy garam masala
- 0,5 łyżeczki przyprawy curry
- 1 płaska łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki mielonej papryczki chilli
- 1 łyżka oleju
- dodatkowo:
- olej do głębokiego smażenia