



Indyjskie samosy z ciasta filo

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki umyj i gotuj w mundurkach do miękkości, po ostygnięciu pokrój razem z cebulą w drobną kostkę. Przygotuj groszek - z puszki lub gotowany.

Krok 2

Na patelni rozgrzej olej, utrzymując średni ogień dodaj nasiona kolendry i smaż do momentu, kiedy lekko się przyrumienią. Następnie dodaj pokrojoną w drobną kostkę cebulę i imbir, podsmażaj przez kolejne 5 minut. Dodaj ugotowane ziemniaki. Całość smaż przez około 10 minut, od czasu do czasu mieszając, po czym zdejmij patelnię z ognia. Dodaj garam masale, sok z cytryny, sól i kolendrę.

Krok 3

Ciasto rozwiń i podziel na płaty, pędzelkiem posmaruj każdy płat tylko z jednej strony, cienką warstwą roztopionego masła. Warstwy nakładaj na siebie tak, aby masło znajdowało się pomiędzy nimi. Na koniec złoż wszystkie warstwy i lekko dociśnij je dłońmi. Podziel ciasto na równej wielkości kwadraty. Chwyć kwadrat w dłoń i uformuj rulon, nałóż nadzienie. Przed sklejeniem brzegi ciasta zwilż letnią wodą. Zagnij ostatni koniec różka, formując trójkąt.

Krok 4

Rozgrzej piekarnik do 180 °C (grzanie góra – dół). Gotowe samosy przełóż na wyłożoną papierem blachę i wstaw na środkową półkę. Piecz ok. 30 min, aż staną się jasno brązowe.

Składniki

- 300g ciasta filo
- 4 łyżki oleju
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 7 ziemniaków
- 90 g groszku
- 1 papryczka chili
- 1,5 łyżeczki imbiru w proszku
- 2 łyżeczki nasion kolendry
- 1,5 łyżeczki przyprawy garam masala
- 2 łyżeczki nasion kolendry
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżeczki soli