
Samosa z mięsem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3756 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

Ciasto:

500 g maki,

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

1 łyżeczka soli,

25 g masła,

4 łyżki jogurtu,

maka do podsypywania.

Nadzienie:

600 g mielonego mięsa,

200 g zielonego groszku,

1 cebula,

2 ząbki czosnku,

2 łyżeczki kolendry,

1/2 łyżeczki imbiru w proszku,

1/2 łyżeczka chilli,

1 łyżeczka garam masala (przepis w rozdziale "ogólne"),

25 g masła,

sol do smaku,

olej roślinny do smażenia.

1. W naczyniu zmieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól. Dodac masło i jogurt,

wyrobic na gładkie ciasto. Uformować z ciasta kuleczki o średnicy 2 cm, rozwałkować podsypując mąką. Powstałe okrągłe placuszki o średnicy 15 cm przekroić na pół.

2. Drobną posiekana cebula i czosnek zrumienić na gorącym masle.

3. Dodac mięso z groszkiem i przyprawy, podsmażyć przez 5 min. Osolic do smaku.

Podlac farsz wodą i dusić pod przykryciem ok. 10 min.

4. Kawalki ciasta napełnić farszem, brzoży zwilżyć wodą, uformować pierozki.

5. Smażyć pierozki w głębokim tłuszczu, aż staną się złociste i chrupiące.

6. Podawać z chutneyem (przepisy w rozdziale "sałatki": bengalski chutney i mango chutney).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 12.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Ja polecam przepis na samosy z www.dotykindii.pl/samosa.html

Nadesłał(a):pichciarz <pichciarz@wp.pl> 2011-06-06 16:06:18

Fajny przepisik, pierozki smaczne. Uwielbiam eksperymentowac z przepisami na te sama potrawe, dlatego na samoski wybrobowalem ich juz okolo pieciu, ale wciaz najsmaczniejsze wydaja sie byc przyrzedzone wg tego przepisu

<http://www.dotykindii.pl/samosa.html>

Nadesłał(a):kucharekjarek <kjarek213@wp.pl> 2011-07-10 13:07:26