

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Sensational mleté
1 balení těsta na samosu nebo těsto na filo
200 g brambor
100 g malého hrášku
1 malá cibule
1 stroužek česneku
1 zelený pepř
1 cm čerstvého zázvoru
1 lžice garam masaly
2 lžičky kurkumy
chilli paprička a sůl
olej na smažení



Lahodné veganské samosy jsou jedním z nejtradičnějších street food indických pokrmů. Jde o taštičky plněné různou směsí, nejčastěji však bramborami a zeleným hráškem, které se ještě dochucují kořením, zázvorem a česnekem. Jejich provedení z nich navíc dělá perfektní party svačinkou nebo jako předkrm pro vaše indické večeře. Vyzkoušejte naše exotické veganské recepty!

PŘÍPRAVA

1. KROK

Připravte si těsto na samosy podle receptu nebo použijte hotové těsto filo.

2. KROK

Oloupejte a nakrájejte brambory na malé kostičky. Hrášek a brambory krátce povařte ve vroucí vodě, dokud nebudou hotové, a opláchněte je studenou vodou. Nakrájejte cibuli, česnek, zelený pepř a zázvor.

3. KROK

Cibuli, česnek, pepř a zázvor osmažte na troše oleje, dokud nebudou průsvitné. Přidejte garam masalu a kurkumu a chvíli restujte. Poté přidejte mleté maso a orestujte. Vmíchejte kostky brambor a hrášek a dochuťte solí a chilli papričkou.

4. KROK

Těsto rozválejte na tenké plátky s trochou mouky a vykrajujte čtverečky cca. 12 x 12 cm. V pravém horním rohu rozetřete trochu náplně. Těsto potřete trochou vody.

5. KROK

Přeložte shora zleva doprava pod těsto přes náplň a okraje zalepte. Nyní přeložte zleva doprava nad „přebytečné“ těsto přes náplň a uzavřeme trochou vody.

6. KROK

Samosy smažte několik minut na 170 °C v oleji na smažení, dokud nebudou hnědé a křupavé. *Samosy pečte asi 15 minut na 180 °C v troubě, pokud používáte těsto filo (vymazané olejem). Podávejte s „raitou“ (omáčka z jogurtové okurky), mangovým „čatní“ a nebo s rajčatovou „chutí“ (salsa z indických rajčat).

7. KROK

(V případě, že chcete těsto vyrobit sami) Těsto Samosa: 225 g mouky 125 ml vody 1 polévková lžice oleje, sůl.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ