



Samosa z mięsem

przepisy.pl

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej roślinny - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- jogurt naturalny - 4 łyżki
- mąka - 500 gramów
- kolendra - 2 łyżeczki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- imbir - 0.5 łyżeczek
- ciasto:
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- chilli - 0.5 łyżeczek
- nadzienie:
- garam masala - 1 łyżeczka
- ghee - 25 gramów
- mielone mięso - 600 gramów
- mielony groszek - 200 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W naczyniu wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól. Dodaj do nich ghee i jogurt, wyrób na gładkie ciasto.
2. Z ciasta uformuj kulki o średnicy 2cm, które rozwałkuj na placki o średnicy około 15 cm podsypując mąką. Placuszki przekrój na połowy.
3. Cebulę posiekaj, czosnek przeciśnij przez praskę i podsmaż na ghee. Dodaj mięso, groszek oraz przyprawy. Smaż przez 5 minut.
4. Do farszu dolej trochę wody i duś pod przykryciem przez 10 minut. Odstaw do ostygnięcia.
5. Placki napełniaj farszem, brzegi zwilż wodą i lep pierogi.
6. Samosy usmaż w oleju na złoto. Podawaj z chutneyem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl