



przepisy.pl

## Pierozki Samosa ze słodko kwaśną kukurydzą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kukurydza z puszki - 2 opakowania
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 1 szklanka
- ciasto filo - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 1 pęczek
- ser żółty cheddar - 100 gramów
- masło klarowane - 120 mililitrów
- olej do smażenia - 1 litr

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

### Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody i zagotuj. Następnie odstaw go do ostygnięcia.
2. Do sosu dodaj odcedzoną kukurydzę, posiekaną kolendrę oraz starty ser. Całość wymieszaj, aby powstał gęsty farsz.
3. Ciasto filo rozłóż i wytnij nożem paski o szerokości 4 cm.
4. Następnie, za pomocą pędzla, posmaruj każdą warstwę ciasta ciepłym masłem klarowanym.
5. Każdy pasek powinien składać się z czterech, pięciu warstw. Gdy będą gotowe, nałóż farsz i zwijaj trójkąt z ciasta, składając je na przemian.
6. Gotowe pierożki smaż na głębokim tłuszczu. Gdy nabiorą rumianej barwy, odcedź je na ręczniku papierowym i natychmiast podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)