



Pierozki samosy

przepisy.pl

 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- ciasto filo - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- paluszki krabowe - 200 gramów
- papryczka chilli - 1 sztuka
- mąka - 100 gramów
- kurkuma - 1 łyżka
- imbir - 1 łyżeczka
- ziarna gorczycy - 1 łyżeczka
- curry - 8 sztuk
- kolendra - 1 pęczek
- olej - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzaną łyżkę oleju wrzuć ziarna gorczycy, listki curry, imbir i posiekaną papryczkę chili. Smaż przez 5 minut ciągle mieszając.
2. Dodaj posiekane paluszki krabowe, posiekane listki kolendry, przyprawę Knorr i wymieszaj. Smaż kolejne 3 minuty.
3. Wymieszaj mąkę z kilkoma łyżkami wody, aby powstała gładka pasta.
4. Ciasto filo podziel pasy o szerokości 4cm. Na początek każdego paska nakładaj porcję ciasta składaj w trójkąty zakładając jedną warstwę na drugą aż pasek z ciasta się skończy. Sklejaj pastą z mąki i wody.
5. W rondlu rozgrzej olej, wrzucaj pierożki i smaż na złoty kolor. Po wyjęciu odsącz je z tłuszczu i podawaj.

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