



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerwona papryka - 400 gramów
- Przyprawa Garam Masala Knorr** - 1 opakowanie
- ciasto egg rolls - 1 opakowanie
- ziemniaki - 300 gramów
- marchewka - 200 gramów
- groszek mrożony - 200 gramów
- fasolka szparagowa - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- chili zielone - 2 sztuki
- kłącze imbiru - 20 gramów
- kolendra mielona - 2 łyżki
- natka kolendry - 1 pęczek
- mięta - 12 listki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- Curry Knorr** - 2 łyżki
- olej rzepakowy - 200 mililitrów
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki i marchew obierz, pokrój w kostkę i ugotuj. Czerwoną paprykę i cebulę pokrój w kostkę. Czosnek, chili, natkę kolendry i miętę posiekaj. Zetrzyj na tarce imbir.
2. W dużym garnku z szerokim dnem na rozgrzanym tłuszczu podsmaż cebulę i paprykę. Gdy cebula się zeszkli, dodaj chili, czosnek oraz imbir. Całość smaź przez chwilę, a następnie dodaj Curry Knorr, Kmin rzymski z Indii Knorr oraz przyprawę Garam Masala Knorr. Smaź chwilę, aż przyprawy zaczną intensywnie pachnieć. Dodaj ziemniaki, marchew, pokrojone na trzy części fasolki oraz groszek. Smaź krótko, cały czas mieszając. Warzywa dopraw do smaku solą oraz posiekaną natką kolendry i miętą. Odstaw na bok do wystygnięcia.
3. Jajka roztrzep w misce. Rozmroź ciasto egg rolls i przekrój je na pół po skosie, tak aby powstały duże trójkąty. Ciasto trzymaj cały czas pod przykryciem, żeby się nie wysuszyło.
4. Pojedynczy trójkąt wycięty z ciasta posmaruj jajkiem, na środek nałóż łyżkę warzywnego farszu. Brzegi ciasta zawiń, zawijając je wokół siebie, aż powstanie trójkątny pierożek.
5. Samosy smaź na mocno rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Po usmażeniu pierożki układaj na papierowym ręczniku, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.