




## Swojskie Samosa

 Marta Słota

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna - 2 szklanka  
sól - 1 łyżeczka  
Olej do dań kuchni indyjskiej o smaku curry - 60 g  
ziemniaki - 6 szt.  
cebula - 1 szt.  
zielony groszek - 150 g

kolendra - 2 łyżeczka  
zielona papryczka chili - 1 szt.  
imbir - - kawałek  
sok z cytryny - - trochę  
sól - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę i sól łączymy w misce, dolewamy olej Bio Plante i opuszkami palców dokładnie mieszamy go z mąką. Dodajemy wodę i wyrabiamy ciasto. Gdy będzie jednolite, przekładamy je na posmarowaną olejem deskę i ugniatamy, aż będzie zwarte i przestanie kleić się do rąk. Gotowe ciasto owijamy w folię i odstawiamy do schłodzenia.

**KROK 2:** Pora na farsz. Olej rozgrzewamy na patelni. Dodajemy nasiona kolendry i smażymy, aż zaczną wydzielać zapach. Cebulę i imbir drobno siekamy, wrzucamy na olej i smażymy do zeszklenia. Ziemniaki kroimy w kostkę i dodajemy na patelnię wrzucamy też groszek, chili, sól. Zalewamy wodą do połowy wysokości i dusimy na małym ogniu, aż warzywa zmiękną. Przyprawiamy sokiem z cytryny.

**KROK 3:** Schłodzone rozwałkowujemy i dzielimy na kwadraty. Każdy z nich napełniamy farszem i sklejamy pierożek.

**KROK 4:** Rozgrzewamy fryturę w smaźalniku w temperaturze 175 stopni C. Wrzucamy pierożki partiami i smażymy, aż zrumienią się z obu stron. Następnie wyjmujemy i odsączamy z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.