



Paneer Samosas



16 portioner

INGREDIENSER

MÖRDEGEN

200 g vetemjöl
½ tsk salt
½ tsk caromfrö (valfritt)
40 ml solrosolja
75 ml vatten

FYLLNINGEN

1 msk solrosolja
1 tsk svarta senapsfrön
1 gul lök, finhackad
1 grön chili, finhackad
1 tsk gurkmejpulver
1 tsk garam masala
¼ tsk chilipulver
¼ tsk salt
100 g frysta ärter
200 g riven paneerost
20 g färska korianderblad,
finhackade

Solrosolja till fritering

TILLAGNING

Blanda mjöl, salt, caromfrön och olja i en skål. Blanda med fingrarna och gnugga in oljan i mjölet. Tillsätt vattnet långsamt och jobba ihop degen. Du kanske inte behöver allt vatten, så tillsätt bara lite åt gången. Knåda degen i en minut, täck med plastfolie och låt den vila i minst 15-20 minuter.

Förbered fyllningen under tiden degen vilar. Värm upp oljan i en kastrull och tillsätt senapsfrön. När de börjat poppa, tillsätt löken och den gröna chilifrukten. Koka på medium till låg värme i 5 minuter tills löken mjuknat. Tillsätt kryddor och frysta ärter och koka i 2 minuter på hög värme. Tillsätt paneerosten och koriander, blanda sedan väl. Ställ åt sidan och låt svalna något.

Forma degen till en lång rulle och skär den i 8 lika stora delar. Rulla ut varje del i en ca 12 cm stor cirkel.

Skär cirkeln i hälften. Lägg ena halva i handflatan och borsta lite vatten på halvcirkelns raka linje.

Forma halvcirkeln till en strut genom att fästa ihop de raka sidorna. Lägg 1 rågad matsked av paneerfyllningen i struten. Pensla vatten på den öppna änden och tryck sedan samman. Upprepa samma sak med resten av degen.

Värm upp olja i en stekpanna, stek 2-3 samosas åt gången tills de är gyllenbruna och krispiga. Servera med en chutney.