



## Paneer-samosat



16 annosta

### AINESOSAT

#### TAIKINAAN:

200 g puolikarkeaa vehnäjauhoa  
½ tl suolaa  
½ tl intiankuminan siemeniä  
(halutessa)  
40 ml auringonkukkaöljyä  
75 ml vettä

#### TÄYTTEESEEN:

1 rkl auringonkukkaöljyä  
1 tl mustasinapin siemeniä  
1 sipuli, hienonnettu  
1 vihreä chili, hienonnettu  
1 tl kurkumajauhetta  
1 tl garam masala -mausteseosta  
¼ tl chilijauhetta  
¼ tl suolaa  
100 g pakasteherneitä  
200 g paneer-juustoa raastettuna  
20 g tuoreita korianterin lehtiä  
hienonnettuna

Auringonkukkaöljyä uppopaistoon

### VALMISTELEMINEN

Sekoita kulhossa jauhot, suola, intiankuminan siemenet ja öljy. Sekoita sormin ja hiero öljy jauhoihin. Lisää vesi hitaasti ja kokoa taikina. Kaikkea vettä ei ehkä tarvita, joten lisää sitä vähitellen. Vaivaa taikinaa minuutti, peitä muovikelmulla ja anna levätä vähintään 15-20 minuuttia.

Valmista täyte taikinan noustessa. Kuumenna öljy pannulla ja lisää siihen sinapinsiemenet. Kun ne alkavat paukhdella, lisää sipuli ja vihreät chilit ja kuumenna keski- tai alhaisella lämmöllä noin 5 minuuttia, kunnes sipulit ovat pehmenneet. Lisää mausteet ja pakasteherneet ja kypsennä 2 minuuttia kuumalla lämmöllä. Lisää paneer-juusto ja korianteri ja sekoita hyvin. Jäähdytä hetki.

Muotoile taikinasta pitkä tanko ja leikkaa se 8 yhtä suureen osaan. Pyöritä jokainen pala noin 12 cm:n ympyräksi.

Leikkaa ympyrät puoliksi. Ota puolikas käteen ja kastele puolikuun suora sivu vedellä.

Muotoile taikinasta kartio kääntämällä suora sivu puoliksi. Nosta 1 reilu teelusikallinen paneer-täytettä kartioon ja kastele avoin pää vedellä. Sulje puristamalla reunat yhteen.

Täytä näin kaikki 16 samosaa.

Kuumenna öljy pannulla ja nosta sille kerrallaan 2-3 samosaa. Paista, kunnes ne ovat kullanuskeita ja rapeita. Tarjoile chutneyn kanssa.