



Самоси с панир



16 броя

СЪСТАВКИ

За тестото

200 г чисто **брашно**
½ ч. л. сол
½ ч. л. семена от ажгон (по желание)
40 мл слънчогледово олио
75 мл вода

За пълнежа

1 с. л. слънчогледово олио
1 ч. л. черно **синапено семе**
1 глава лук, нарязана на ситно
1 зелена чушка чили, нарязана на ситно
1 ч. л. куркума на прах
1 ч. л. гарам масала (смес от люти подправки)
¼ ч. л. чили на прах
¼ ч. л. сол
100 г замразен грах
200 г настърган панир
20 г пресни листа кориандър, нарязани на ситно

Слънчогледово олио за дълбоко пържене

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесете в купа брашното, солта, синапеното семе и олиото. Разбъркайте с пръсти, така че олиото да попие в брашното. Внимателно добавяйте към тази смес вода, така че да се оформи тесто. Може да не ви потрябва цялата вода, затова наливайте по малко. Месете тестото минута, покрийте го с фолио за хранителни продукти и го оставете да престои най-малко 15 – 20 минути.

Междувременно пригответе пълнежа. Нагрейте олиото в тиган и добавете към него синапеното семе. След като семената започнат да пукат, добавете лука и зелените чили чушки и пържете на средна до ниска температура 5 минути, докато лукът не омекне. Добавете подправките и замразения грах и гответе 2 минути на висока температура. Добавете панира и кориандъра и смесете добре. Оставете настрана да изстине леко.

Оформете от тестото дълъг цилиндър и го нарежете на 8 равни части. Разточете всяка част на кръг с диаметър около 12 см. Разрежете кръга наполовина. Вземете едната половина в дланта си и нанесете с четка малко вода по правата линия на половината кръг. Оформете конус, като залепите по правата линия. Поставете 1 пълна лъжица от пълнежа с панир в конуса, след което намажете с вода горния отворен край и го притиснете, за да го затворите. Направете същото с всички 16 самоси.

Нагрейте олиото в тиган и пържете по 2 – 3 самоса едновременно, докато не станат златисти и хрупкави. Сервирайте с чътни.