VEGÁN SAMOSA

ÖSSZETEVŐK

6 ADAG | 51 PERC | NEHÉZ

1 csomag Garden Gourmet Sensational Mince

1 csomag samosa tészta vagy filo tészta

200 g burgonya

100 g zöldborsó

1 kis hagyma

1 gerezd fokhagyma

1 zöldpaprika

1 cm friss gyömbér

1 evőkanál garam masala

2 tk kurkuma

olaj a sütéshez

só

bors

chili

Az ínycsiklandó vegán samosa garantáltan tökéletes választás, ha egy egzotikus menü összeállításán gondolkozol. Próbáld ki Garden Gourmet Sensational Mince-szel – az apró, pompás falatok elhozzák India ízeit az otthonodba.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Készítsd el a samosa tésztát

Készítsd el a samosa tésztát a recept alapján, vagy használj kész filo tésztát.

2. Készítsd elő a zöldségeket

Hámozd meg és kockázd fel a burgonyát. Főzd meg a borsóval együtt, majd hideg vízzel öblítsd le őket. Vágd fel a hagymát, a fokhagymát, a zöldpaprikát és reszeld le a gyömbért.

3. Készítsd el a tölteléket

Egy kis olajon párold üvegesre a vöröshagymát a fokhagymával, a borssal és gyömbérrel együtt. Add hozzá a garam masalát és a kurkumát, és rövid ideig sütsd az így készült keveréket tovább. Add hozzá a Sensational Mince-t, és keverd össze őket. Add hozzá a főtt burgonya-kockákat és a borsót, majd ízlés szerint ízesítsd sóval és chilivel.

4. Töltsd meg a tésztákat

Nyújtsd vékonyra a tésztát, és vágd fel őket körülbelül 12×12 cm-es kockákra. A tésztácskák jobb felső sarkára helyezz egy kis tölteléket, majd kend meg a tészta széleit egy kis vízzel.

5. Hajtsd össze a tésztát

Átlósan hajtsd félbe a tésztácskákat, majd nyomkodd össze a széleit.

6. Sütés és tálalás

Forró olajban, 170 °C-on néhány perc alatt süsd ropogósra a samosa-kat.
Ha kész tésztát használsz, akkor előbb kend meg a tésztákat olajjal, majd sütőben süsd meg őket 15 perc alatt, 180 °C-on.
Tálald raitával (joghurtos uborkás mártogatóssal), mangós chutney-val és paradicsomos relishsel (indiai paradicsomos szósszal).

7. Tészta készítése házilag (opcionális)

Természetesen saját magad is elkészítheted a tésztát. A samosa tésztácskához adj 225 g lisztet, majd 125 ml vizet és egy evőkanál olajat. Az így kapott masszát alaposan gyúrd át, majd forró sütőben sütsd ki. Tálald a fenti módon, vagy variáld ízlés szerint más ínyencségekkel.

TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!