Indické taštičky Samosa

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

400 g	hladká mouka
	sůl
100 g	máslo
150 ml	voda

Náplň

400 g	brambor
1 a 1/2 lžička	hořčičné semínko
2 ks	střední cibule
2 ks	zelená chilli paprička
1 a 1/2 lžička	mletý zázvor
1 lžíce	kari
400 g	zelený hrášek
1 a 1/2 lžička	gram-masala (směs indického koření)
	sůl
2 lžíce	zelený koriandr
2 lžíce	citronová šťáva
	olej na smažení

Postup přípravy

Brambory omyjeme a neloupané je dáme vařit. Mezitím si připravíme těsto: Mouku, sůl a rozehřáté máslo spolu dobře v misce promícháme. Postupně přiléváme vodu, dokud nevznikne těsto. To přikryjeme utěrkou a necháme odpočinout. Na pánvi si poté rozhřejeme olej, na kterém opražíme hořčičná semínka. K semínkům přidáme najemno nakrájenou cibuli a osmažíme. Přidáme nasekané chilli papričky, mletý zázvor a kari a znovu necháme chvilku osmažit. Nakonec přihodíme hrášek, koření garam-masala a podle chuti trochu osolíme. Pánev přiklopíme pokličkou a necháme dusit. Když je hrášek dostatečně měkký, přidáme ve slupce

uvařené, oloupané a nakrájené brambory, zelený koriandr s citronovou šťávou. Vše dobře promícháme a znovu podusíme. Hotovou náplň necháme vychladnout. Nyní se pustíme do přípravy taštiček: Uleželé těsto si rozdělíme na 12 tence vyválených trojúhelníčků. Na 6 trojúhelníčků dáme trochu připravené bramborové směsi a přiklopíme pomocí dalšího trojúhelníčku. Pečlivě přimáčkneme obě strany, aby nám náplň při smažení nevypadla. Takto připravené trojúhelníčky smažíme na rozpáleném oleji za průběžného otáčení dozlatova. Po usmažení necháme okapat na papírové utěrce a podáváme.

Poznámka: *Místo brambor můžeme použít také mleté maso.*