Самоси

(маслено тесто с плънка)





Продукти:

- **за тестото:**
- 400 гр. бяло брашно
- 2-3 с.л. оризово брашно
- сол
- гхи 80 гр. или кр. масло 100 гр. (в съотношение 1: 4 части брашно)
- **за плънката:**
- 300 гр. карфиол
- 150 гр. грах
- 250 гр.картофи
- пресен магданоз една връзка
- сол

Подправки:

- **Подправки I-ва група:**
- 1 ½ ч.л. кимион на семена
- ½ ч.л. чимен семена
- 3-4 щипки асефетида (или 3-4 скилидки чесън)
- **Подправки II-ра група:**
- 1 ч.л. кориандър смлян
- ½ до 1 ч.л. куркума на прах
- ½ ч.л. черен пипер
- **Подправки III-та група:**
- 3 карамфилчета
- 1 пръчка канела смляна или ситно начукана
- семената от 3 шушулки кардамон

Начин на приготвяне:

1. **Маслената тесто:** Замесваме тесто от бялото и оризовото брашно и солта. Разтопяваме гхи или краве масло и го изливаме в брашното до получаване на промаслена смес (като стиснем да остава на топка).Прибавяме топла вода до получаване на пластична смес, която не лепне по ръцете. Завиваме го във фолио или плик, за да не хваща коричка и го оставяме да почине 15-20 мин.

2. **Плънка:** Нарязваме картофите на малки кубчета (като за мусака) и карфиолът на малки розички. В тенджера (3 л.) загряваме гхи на среден огън и запържваме първата група подправки (15-20 секунди). Слагаме картофите и карфиола и разбъркваме. Правим кладенче между зеленчуците и запържваме за 10 секунди втората група подправки, добавяме останалите зеленчуци и разбъркваме. Наливаме гореща вода (1 пръст от дъното на тенджерата), посоляваме. Изчакваме да заври, намаляме до слаб огън и похлупваме. Ври около 10 мин. Проверяваме дали са готови зеленчуците и ако е останала вода увеличаваме огъня, за да изври. Ръсим с магданоз и преместваме в друг съд, за да се охлади. Една трета от плънката намачкваме и прибавяме и третата група подправки (карамфил, канела и кардамон), предварително начукани в хаванче.

3.**Приготвяне на самосите:** От тестото късаме парчета с размер на орех и разточваме на кръгче до 2мм дебелина. Разделяме кръга на 2 половинки. От всяка половинка правим фунийка, пълним я с плънка, затваряме я с прищипване по ръба на тестото и пържим по няколко в горещо гхи 5-6 мин. до златисто-кафяво. Изваждаме с решетъчна лъжица и проверяваме с почукване коричката на самосата да кънти на кухо.

II вариант: Нареждаме самосите в намаслена тава и печем в средно загрята фурна до златист цвят.



