

## PIEROŻKI SAMOSAS

### SKŁADNIKI:

- 1/2 kg mielonej wołowiny
- 1/4 łyżeczki kurkumy
- 1/4 łyżeczki mielonego chili
- 3-4 posiekane zielone chili
- 1 posiekany ząbek czosnku,
- 2 poszatowane cebule
- 1 szklanka świeżych listków kolendry posiekanych
- 1 kg gotowego ciasta francuskiego (jeśli używamy mrożonego należy je rozmrozić)
- mąka
- olej
- sól

Podsmażyć mielone mięso, dodać sól, pieprz, kurkumę i mielone chili. Dokładnie wymieszać.

Gdy odparuje woda dodać czosnek i cebulę chwilę przesmażyć a następnie dodać zielone chili i kolendrę. Dokładnie wymieszać. Zdjąć z ognia.

Ciasto rozwałkować, pociąć na kawałki 8x14 cm. Formować za każdym razem trójkątną saszetkę, wypełnić nadzieniem mięsnym. Dobrze skleić boki. Można do tego użyć pasty z mąki i wody (mąkę, rozpuścić w małej ilości wody, gotować celem uzyskania gęstej masy klejącej) lub po prostu dokładnie ścisnąć złączone brzegi.

Smażyć w dobrze rozgrzanym głębokim oleju na złocisty kolor, osuszyć z tłuszczu na ręczniku papierowym. Jeść ciepło.