Samosa su mėsa ir bulvėmis

Ingredientai

- 125 ml Šilto vandens
- 1 Puodelis Nesijotų kukurūzų miltai, balti
- 1 Puodelis Augalinis aliejus, palmių branduolys
- 2 Bulvių
- 500 g Jautiena, malta, 85% liesos mėsos / 15% riebumo, žalia
- 12 g Svogūnų
- 1 Puodelis Šviežių petražolių
- 12 g MAGGI vištienos sultinys su krapais ir petražolėmis kubeliais (12x10g) 120g
- 1 a.š Pipirų
- 50 g Šaldytos tešlos lakštai
- 1 Puodelis Augalinis aliejus, palmių branduolys
- 14 g MAGGI Saldžiarūgštis padažas

Instrukcija

1. Nulupkite ir supjaustykite bulves 1 cm kubeliais ir atidėkite.
2. Gilioje keptuvėje įkaitinkite augalinį aliejų, sudėkite bulvių kubelius ir kepkite iki auksinės spalvos, tada išimkite ir atidėkite.
3. Toje pačioje keptuvėje apkepkite maltą mėsą, sudėkite smulkiai supjaustytus svogūnus ir kepkite, kol svogūnai taps permatomi.
4. Suberkite smulkintas petražoles, MAGGI vištienos sultinį ir vandenį ir troškinkite penkias minutes, kol skystis susigers.
5. Įmaišykite anksčiau apkeptų bulvių masę, nukelkite įdarą nuo ugnies, uždenkite ir atvėsinkite iki kambario temperatūros.
6. Ištirpinkite kukurūzų miltus ir šaltą vandenį iki vientisos ir pieniškos masės.
7. Ant samosa tešlos uždėkite maždaug šaukštą įdaro ir iškočiokite iki norimos formos, įsitikindami, kad įdaras yra visiškai padengtas, aptepkite kukurūzų krakmolo mišiniu, kad tešlos galai užsidarytų.
8. Keptuvėje apkepkite susuktą samosą karštame augaliniame aliejuje ir sudėkite ant virtuvinio popieriaus, kad nuvarvėtų riebalų perteklius.
9. Patiekite šiltą su MAGGI čili padažu.

25 Minutės

6

Angliavandeniai	23.04 g
Energija	917.66 kcal
Riebalai	86.37 g
Baltymai	18.43 g