

Samosy s bramborami a hráškem

Celkový čas vaření **50 min.** 15 min. Doba přípravy **40 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.830 kJ / 680 kcal

Tuky: **40,5 g** Bílkoviny: **14,5 g**
Sacharidy: **61 g**

INGREDIENCE

2 Porce

100 g	moučných brambor
1	malá mrkev
1	malá cibule
1 čajová lžička	rostlinného oleje
3 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
1 čajová lžička	citrónové šťávy
70 g	mraženého hrášku několik lístků koriandru (nebo hladkolisté petrželky)
2 špetky	chilli vloček (nebo ½ lžičky Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka)
2 špetky	mletého koriandru
2 špetky	mletého římského kmínu
2 špetky	kurkumy
275 g	těsta, chlazené (alternativa: těsto na koláč/tart)
1	žloutek
Na posypání:	
1 polévková lžíce	sezamových semínek
1 polévková lžíce	chilli vloček

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

100 g moučných brambor - **1** mrkev - **1** cibule - **1 čajová lžička** rostlinného oleje - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 čajová lžička** citrónové šťávy

Brambory a mrkev oloupejte, cibuli očistěte a vše nakrájejte nadrobno. Orestujte v zahřátém oleji. Poté podlijte Kikkoman Sójovou omáčkou, 3 lžícemi vody a citrónovou šťávou. Vařte bez pokličky asi 10 minut, pravidelně míchejte.

Krok 2

70 g mraženého hrášku - několik lístků koriandru (nebo hladkolisté petrželky) - **2 špetky** chilli vloček (nebo ½ lžičky Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka) - **2 špetky** mletého koriandru - **2 špetky** mletého římského kmínu - **2 špetky** kurkumy
Přidejte hrášek a vařte dalších cca 5 minut, dokud se tekutina neodpaří. Nasekaný koriandr vmíchejte do směsi a dochutěte kořením.

Krok 3

Na posypání:

275 g listového těsta, chlazené (alternativa: těsto na koláč/tart) - **1** žloutek - **1 polévková lžíce** sezamových semínek - **1 polévková lžíce** chilli vloček

Předehřejte troubu na 200 °C a plech vyložte pečicím papírem. Těsto rozválejte a nakrájejte na 15 čtverců. Doprostřed každého dejte cca 1 lžičku náplně, přehněte do trojúhelníku.

Alternativa přípravy:

Vykrojte 4 kolečka o průměru přibližně 12 cm a každé rozkrojte napůl. Ze zbylého těsta vytvarujte

další 2 kolečka a také je rozdělte na poloviny.
Vzniklé půlkruhy vytvarujte do kornoutků, naplňte
přibližně 1 malou lžičkou náplně a horní okraj dobře
přimáčkněte, aby držel.

Rozložte samosy na plech. Žloutek rozšlehejte a
potřete jím povrch samos. Posypte sezamem a
chilli vločkami a pečte v předehřáté troubě asi 20
minut dozlatova.

Samosy chutnají skvěle teplé i studené.