

Křupavé pastinákové samosy s pepřovým dipem

Celkový čas vaření **135 min.** 20 min. Doba přípravy **55 min.** Doba vaření **60 min.** Doba odpočinku

Nutriční hodnoty (na porci):

3.180 kJ / 760 kcal

Tuky: **46 g** Bílkoviny: **11 g**

Sacharidy: **76 g**

INGREDIENCE

2 Porce

180 g	hladké mouky
1 špetka	solí
1 špetka	cukru
35 ml	řepkového oleje
70 ml	vlažné vody
300 g	pastináku
15 g	másla
20 g	šalotky
1	stroužek česneku
1 čajová lžička	nastrouhaného zázvoru
10 g	žluté kari pasty
25 ml	smetany ke šlehání
85 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli</u>
10 ml	limetkové šťávy
1 špetka	mletého římského kmínu
1 špetka	kurkumy
10 g	fresh coriander, chopped
120 g	majonézy
30 g	řeckého jogurtu
10 ml	citronové šťávy
1 čajová lžička	dijonské hořčice
1 čajová lžička	<u>Kikkoman Pražený sezamový olej</u>
1 čajová lžička	medu
1 čajová lžička	nahrubo mletého černého pepře

Navíc:

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

180 g hladké mouky - **1 špetka** soli - **1 špetka** cukru - **35 ml** řepkového oleje - **70 ml** vlažné vody
Mouku smíchejte se solí a cukrem, přidejte olej a prsty ho zapracujte do mouky, až směs připomíná mokrá písek. Postupně přilévejte vlažnou vodu a hnětte, dokud nevznikne poměrně tuhé a pružné těsto. Hnětte asi 8–10 minut dohladka. Zabalte do potravinářské fólie a nechte alespoň 30 minut odpočívat při pokojové teplotě.

Krok 2

300 g parsnips - **20 g** shallot - **1** garlic clove
Pastinák oloupejte. Šalotku a česnek nasekejte najemno.

Krok 3

15 g másla - **1 čajová lžička** nastrouhaného zázvoru - **10 g** žluté kari pasty - **25 ml** smetany ke šlehání - **45 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli - **10 ml** limetkové šťávy - **1 špetka** mletého římského kmínu - **1 špetka** kurkumy - **10 g** čerstvého koriandru, nasekaného
Pastinák z kroku 2 pečte při 190 °C asi 40 minut, dokud nebude zcela měkký a lehce zkaramelizovaný. Rozpusťte máslo, orestujte na něm šalotku a česnek z kroku 2, přidejte nastrouhaný zázvor a kari pastu a restujte 1 minutu. Přidejte upečený pastinák, smetanu a Kikkoman Sójovou omáčku se sníženým obsahem soli a rozmixujte do úplně hladké konzistence. Dochutě římským kmínem, kurkumou, limetkovou šťávou a nasekaným koriandrem. Náplň by měla být hustá a před plněním samos úplně vychladlá.

Olej na smažení

Krok 4

120 g majonézy - **30 g** řeckého jogurtu - **10 ml** citronové šťávy - **1 čajová lžička** dijonské hořčice - **1 čajová lžička** Kikkoman Pražený sezamový olej - **20 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli - **1 čajová lžička** medu - **1 čajová lžička** nahrubo mletého černého pepře

Majonézu smíchejte s jogurtem, hořčicí, medem a Kikkoman Sezamovým olejem. Přidejte Kikkoman Sójovou omáčku se sníženým obsahem soli, citronovou šťávu a nahrubo mletý černý pepř. Důkladně promíchejte dohladka a dejte alespoň na 30 minut do chladničky, aby se chutě propojily.

Krok 5

20 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli - Olej na smažení

Těsto rozdělte na tři stejné díly a každý vyválejte na tenký plát silný asi 1,5 mm. Každý plát rozkrojte napůl. Okraje každé poloviny lehce potřete tenkou vrstvou Kikkoman Sójové omáčky se sníženým obsahem soli, která zvýrazní chuť a pomůže těsto spojit. Každou polovinu složte do kornoutku, naplňte přibližně 40 g náplně a okraje pevně uzavřete. Samosy smažte v oleji při 165–170 °C asi 6–8 minut; začněte při o něco nižší teplotě, aby mělo těsto čas vyschnout a získalo typickou jemnou a velmi křupavou strukturu. Po usmažení nechte okapat na kuchyňském papíru.