

Chrupiące samosy z pasternakiem i dipem pieprzowym

Czas ogółem **135 min** 20 min Czas przygotowania **55 min** Czas gotowania **60 min** Czas odpoczywania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.180 kJ / 760 kcal

Tłuszcz: **46 g** Białko: **11 g**
Węglowodany: **76 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

180 g	mąki pszennej
1 szczypta	sol
1 szczypta	cukru
35 ml	oleju rzepakowego
70 ml	letniej wody
300 g	pasternaku
15 g	masła
20 g	szalotki
1	ząbek czosnku
1 łyżeczka	startego imbiru
10 g	żółtej pasty curry
25 ml	śmietanki kremówki
85 ml	<u>Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli</u>
10 ml	soku z limonki
1 szczypta	mielonego kminu rzymskiego
1 szczypta	kurkumy
10 g	świeżej kolendry, posiekanej
120 g	majonezu
30 g	jogurtu greckiego
10 ml	soku z cytryny
1 łyżeczka	musztardy Dijon
1 łyżeczka	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
1 łyżeczka	miodu
1 łyżeczka	grubo zmielonego czarnego pieprzu

Dodatkowo:
olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

180 g mąki pszennej - **1 szczypta** soli - **1 szczypta** cukru - **35 ml** oleju rzepakowego - **70 ml** letniej wody

Wymieszaj mąkę z solą i cukrem. Dodaj olej i rozetrzyj go z mąką, aż mieszanka będzie przypominać mokry piasek. Stopniowo dodawaj letnią wodę, wyrabiając ciasto, aż stanie się zwarte i elastyczne. Wyrabiaj przez około 8-10 minut, aż uzyska gładką konsystencję. Owiń ciasto folią spożywczą i odstaw na co najmniej 30 minut w temperaturze pokojowej.

Krok 2

300 g pasternaku - **20 g** szalotki - **1** ząbek czosnku
Pasternak obierz. Szalotkę i czosnek drobno posiekaj.

Krok 3

15 g masła - **1 łyżeczka** startego imbiru - **10 g** żółtej pasty curry - **25 ml** śmietanki kremówki - **45 ml** Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli - **10 ml** soku z limonki - **1 szczypta** mielonego kminu rzymskiego - **1 szczypta** kurkumy - **10 g** świeżej kolendry, posiekanej
Pasternak z kroku 2 piecz w temperaturze 190°C przez około 40 minut, aż całkowicie zmięknie i lekko się skarmelizuje. Rozpuść masło, podsmaż szalotkę i czosnek z kroku 2, zetrzyj do nich imbir, dodaj pastę curry i smaż przez 1 minutę. Dodaj upieczony pasternak, śmietankę kremówkę oraz Sos sojowy Kikkoman o obniżonej zawartości soli, a następnie zmiksuj na bardzo gładką masę. Dopraw kuminem, kurkumą, sokiem z limonki i kolendrą.

Nadzienie powinno być gęste i całkowicie ostygnąć przed napełnianiem nim pierożków.

Krok 4

120 g majonezu - **30 g** jogurtu greckiego - **10 ml** soku z cytryny - **1 łyżeczka** musztardy Dijon - **1 łyżeczka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **20 ml** Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli - **1 łyżeczka** miodu - **1 łyżeczka** grubo zmielonego czarnego pieprzu

Wymieszaj majonez z jogurtem, musztardą, miodem i olejem sezamowym. Dodaj Sos sojowy Kikkoman o obniżonej zawartości soli, sok z cytryny i grubo zmielony czarny pieprz. Dokładnie wymieszaj, aż sos będzie gładki, a następnie wstaw do lodówki na co najmniej 30 minut, aby smaki się przegryzły.

Krok 5

20 ml Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli - olej do smażenia

Podziel ciasto na trzy równe części i każdą rozwałkuj na cienki placek o grubości około 1,5 mm. Każdy placek przekrój na pół. Delikatnie posmaruj brzegi każdej połówki cienką warstwą Sosu sojowego Kikkoman o obniżonej zawartości soli, aby wzbogacić smak i ułatwić sklejenie ciasta. Zawień każdą połówkę w stożek, napełnij około 40 g nadzienia i dokładnie zlepij brzegi. Smaż samosy w oleju w temperaturze 165-170°C przez około 6-8 minut, zaczynając od nieco niższej temperatury, aby ciasto zdążyło wyschnąć i uzyskać charakterystyczną delikatność oraz chrupkość. Po usmażeniu odsącz na ręczniku papierowym.