



TANIEGOTOWANIE.com

Pierozki samosa z wołowiną



Kuchnia: koreańska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 6 osób
Stopień trudności: 4/5/10

Składniki:

- ziemniaki - 2 szt.
- groszek
- olej - 2 łyżki
- kmin - 1/2 łyżeczki
- listki laurowe - 1 liść
- cebule - 2 szt.
- wołowina - 450 g
- czosnek - 4 ząbki
- imbir - 1 łyżka
- pieprz - 1 łyżeczka
- sól - 1,5 łyżeczki
- kmin - 1 łyżeczka
- kolendra - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- chili - 1 łyżeczka
- cynamon - 1/2 łyżeczki
- kardamon - 1/2 łyżeczki
- kolendra - 2 łyżki
- czuszka - 2 łyżki

Opis przygotowania:

1. W średniej wielkości garnku zagotować osoloną wodę i wrzucić do niej ziemniaki oraz groszek. Gotować około 15 minut, aż ziemniaki będą miękkie, ale wciąż jędrne. Odcedzić, utłuc razem na purée i odstawić. 2. W dużym rondlu rozgrzać olej na średnim ogniu i podrumienić na nim nasiona kuminu i liść laurowy. Dodać cebulę oraz mieloną wołowinę. Podsmażyć przez około 5 minut, aż mięso równomiernie zbrązowieje, a cebula stanie się miękka. Dodać czosnek i korzeń świeżego imbiru. Doprawić pieprzem i solą oraz sproszkowanym kuminem, kolendrą, kurkumą, chili, cynamonem i kardamonem. Wymieszać razem z purée ziemniaczanym. Zdjąć z ognia i schłodzić w lodówce przez 1 godzinę lub poczekać aż całkiem wystygnie. 3. Rozgrzać olej w dużym, ciężkim rondlu na dużym ogniu. 4. Wymieszać nadzienie ze świeżą kolendrą i posiekaną czuszką. Nakładać po około 1 łyżce nadzienia na arkusz ciasta filo. Składać ciasto w trójkąty, ściskając razem krawędzie zwilżonymi w wodzie palcami. 5. Smażyć na głębokim oleju małymi partiami po około 3 minuty, aż pierożki nabiorą złotego koloru. Osączyć na papierowym ręczniku i podawać ciepłe.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!

