

### Samosa

#### Pyragėliai su daržovėmis

400g baltų miltų  
1/2 arb. š. druskos  
100g sviesto arba ghi  
2/3 puod. šalto vandens  
2-3 morkos  
2-3 pomidorai  
1 paprika  
4 šaukštai ghi arba aliejaus  
kmyną  
ožragės sėklų arba lapų  
imbiero  
kurkumos  
maltos kalendros  
asafetidos  
juod. pipirų  
aliejaus arba ghi kepimui frittiūre

Į dubenį suberkite miltus ir druską, užpilkite tirpintu sviestu arba ghi. Pirštų galais įtrinkite sviestą į miltus, pilkite vandenį ir užmaišykite tešlą, minkykite kol nelips prie rankų.

Įdaras. Į keptuvę įdėkite truputį sviesto ir jame pakepkite prieskonius, pradžioje ožragę ir kmynus, vėliau kitus. Tada sudėkite sutarkuotas morkas ir kepkite tol, kol visiškai sukeps ir neliks skysčio, tada įdėkite supjaustytą papriką ir pomidorą ir dar šiek tiek pakepkite.

Paviršių, ant kurio kočiosite, pabarstykite miltais. Padalinkite tešlą į 10 rutuliukų, kiekvieną rutuliuką iškočiokite į 15cm skersmens apskritą blyną. Perpjunkite blyną pusiau. Tiesų pusrutulio kraštą sudrėkinkite nuo centro iki vieno galo. Pusrutulį perlenkite, kad gautųsi piltuvėlis. Sausą kraštą stipriai prispauskite prie drėgno, kad gerai suliptų. Du trečdalius piltuvėlio pripildykite įdaru. Po to plyšį užspauskite ir sukdami užlankstykite klostėmis.

Gilioje keptuvėje įkaitinkite ghi arba aliejų. Iš karto kepkite po kelias samosas. Dažnai vartydami

kepkite apie 8min. Palikite nuvarvėti.

Gaminama apie 1val. bet skanu!