

## Samose

Od kada sam ?lan [Kuhari.com](http://www.kuhari.com) stranice moje poimanje "slane" hrane se skroz promijenilo i svakim danom imam sve više volje za kuhanjem i eksperimentiranjem, ne samo sa slatkim ve? i sa slanim namirnicama!

Tako je i moja draga [Champam](#) objavila svoje prve video recepte na ovoj stranici i ?im sam vidjela recept za Samose odlu?ila sam ih obavezno isprobati, ve? drugi dan nakon objave! I onda opet, i opet .....

Samose su popularni indijski snack u kojem se u pravilu koristi povr?e sa mesom, ili smao povr?e koje se pe?e ili prži u tijestu! Jako jednostavno za napraviti i super brzo za riješiti se gladi :)

Na kraju posta portražite video u kojem Pamela objašnjava teoriju sastavljanja samose a u nastavku ja donosim svoju verziju istih :)



Sastojci:

0,5 kg listanog tijesta

400 g mljevenog mesa

200 g slatkog kukuruza

1 pove?i luk

maslinovo ulje

300 g sira

2 jaja

za?ini po želji



Luk nasjeckati na sitno i lagano ga prepržiti na ulju (moj nije baš na sitno, al ok)! Na luk staviti meso i lagano pržiti. Kad je meso pri kraju dodati kukuruz i promiješati!

U međuvremenu naribati sir.

Kad je meso gotovo premjestiti ga u hladnu posudu i kad se malo ohladi dodati sir i dobro promiješati!

Kad se meso hladi pripremite listove lisnatog tijesta. razrežite ih na pravokutne po širini, široke  
cca 5-7 cm :)

Dva jaja umutiti vilicom, na podlogu staviti jedan pravokutni list tijesta i premazati ga jajem pa na to staviti drugi list.

Jedan kraj lagano zarotirati u trokut i puniti mesom. Zarotirati do kraja i zalijepiti jajem.

Zvuži komplicirano ali stvarno nije :) Ovaje jedna mala .gif animacija mojeg slaganja samose a cijelu tehniku možete vidjeti dolje niže u Pamelinom videu :)



Pržiti par minuta na vrućem ulju ili u pećnici da dobije lijepu žutu boju :)

I poslužiti sa umakom po želji :)

Mi smo jeli sa "sweet chilli" sosom i odlično je bilo :)

Hvala Pameli na divnom i jednostavnom receptu.



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---