Samosy jagnięce

Pyszne, pełne smaku samosy z jagnięciną z opiekacza

Ilość porcji: 4
Czas przygotowania: 15

Składniki



- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 1 marchew, drobno pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 25g pasty curry
- 200g mielonego mięsa jagnięcego
- 250ml wrzącej wody
- 1 średni ziemniak, pokrojony na małe kawałki
- 50g mrożonego groszku.½
- łyżeczki nasion Nigelli
- 1 opakowanie ciasta Filo
- 25g roztopionego masła
-

Wykonanie:

Aby przygotować nadzienie, delikatnie podsmaż cebulę, marchewkę i czosnek na odrobinie masła lub oliwy z oliwek do miękkości około 10 minut. Zwiększ ogień do średnio wysokiego, dodaj pastę curry i smaż przez kilka minut. Dodaj mięso jagnięce i dalej smaż, aż nabierze koloru.
Zmniejsz ogień. Dodaj wodę i ziemniaki i dalej gotuj, aż płyn prawie całkowicie się zredukuje około 20 minut. Wymieszaj z groszkiem i nasionami Nigelli. Zdejmij z ognia i dopraw do smaku solą i pieprzem.
Odstaw do ostygnięcia. Wyjmij jeden z wkładów z opiekacza do kanapek. Rozwiń ciasto filo i rozwiń arkusz. Połóż wkład opiekacza na 3 płaskich arkuszach filo i natnij wokół wkładu. Posmaruj każdy arkusz filo roztopionym masłem, a następnie nałóż kolejny arkusz ciasta. Posmaruj górny arkusz roztopionym masłem. Powtórz czynność jeszcze raz, tak aby uzyskać 2 zestawy filo składające się z 3 posmarowanych masłem arkuszy. Podłącz urządzenie do robienia kanapek i podgrzej. Umieść zestaw filo na gorących wkładach posmarowaną masłem stroną do dołu. Łyżeczką nałóż trochę nadzienia samosa na filo, nie należy przesadzać z ilością, ponieważ kanapka nie będzie się dobrze zapiekać. Zamknij pokrywę i piecz przez ok. 5-6 minut, aż będą złociste i upieczone. Wyłącz opiekacz i ostrożnie wyjmij samosy z urządzenia. Podawaj z małym garnuszkiem chutney z mango.

© Breville