

# Самосы с курицей виндалу и йогуртовым соусом

Общее время 20 мин

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

### Начинка:

1,5 кг	куриной грудки
4 ст. л.	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
800 г	томатной пассаты
200 мл	куриного бульона
1 ч. л.	семян кориандра
1 ч. л.	семян зиры
1 ч. л.	семян черной горчицы
1 ч. л.	молотой куркумы
1 ч. л.	молотой корицы
1 ч. л.	молотого кардамона
3	щепотки молотого перца чили
4 ст. л.	красного винного уксуса
300 г	белого лука
50 г	сахара
100 г	растительного масла
<b>Йогуртовый соус-дип:</b>	
600 мл	греческого йогурта
4 ст. л.	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
1	кусочек имбиря
10 г	чеснока
200 мл	соуса от приготовления курицы для начинки
<b>Тесто:</b>	
500 г	готового теста фило
200 г	топленого масла
6 л	растительного масла для жарки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Начинка: Тонко нарежьте лук и обжарьте в масле до прозрачности. Добавьте семена кориандра, зиры и горчицы и обжаривайте 15 секунд, затем добавьте молотые специи и сахар. Дегласируйте куриным бульоном, пассатой, соевым соусом, уксусом и доведите до кипения. Добавьте курицу, готовьте еще 15 минут и дайте остыть. Выньте курицу и мелко нарежьте. Если курица слишком сухая, добавьте немного соуса, в котором она готовилась.

Йогуртовый соус-дип: Мелко нарежьте чеснок и имбирь, смешайте с йогуртом, соусом из-под курицы и соевым соусом.

Самосы: Разверните один пласт теста, смажьте его растопленным маслом и накройте вторым пластом. Разрежьте тесто вдоль узкой стороны на полоски шириной в 3 пальца. На край каждой полоски положите порцию начинки и поочередно сверните ее так, чтобы получился треугольник. Обжарьте самосы до золотистой корочки.

Подача: Подавайте самосы с йогуртовым соусом в отдельной креманке.