KIKKOMAN

Самса с картофелем и горохом

Общее время **50 мин** **15 мин** Время подготовки **40 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 830 кДж / 680 ккал

Жиры: **40,5 г** Белки: **14,5 г**
Углеводы: **61 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

100 г	картофеля
1	небольшая морковь
1	небольшая луковица
1 ч. л.	растительного масла
3 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ч. л.	лимонного сока
70 г	замороженного гороха
	Несколько листьев кинзы (или петрушки)
2 щепотки	хлопьев перца чили (или ½ ч. л. острого чили соуса Кимчи Kikkoman)
2 щепотки	молотого кориандра
2 щепотки	молотой зиры
2 щепотки	молотой куркумы
275 г	охлажденного слоёного теста
1	яичный желток

Для посыпки:

1 ст. л.	семян кунжута
1 ст. л.	хлопьев перца чили

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

100 г картофеля - **1** небольшая морковь - **1** небольшая луковица - **1 ч. л.** растительного масла - **3 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ч. л.** лимонного сока
Очистите картофель и морковь, вымойте, мелко нарежьте кубиками вместе с луком и обжарьте в разогретом масле. Добавьте соевый соус Kikkoman, примерно 3 ст. л. воды и лимонный сок и дегласируйте. Тушите без крышки около 10 минут, регулярно помешивая.

Шаг 2

70 г замороженного гороха - Несколько листьев кинзы (или петрушки) - **2 щепотки** хлопьев перца чили (или ½ ч. л. острого чили соуса Кимчи Kikkoman) - **2 щепотки** молотого кориандра - **2 щепотки** молотой зиры - **2 щепотки** молотой куркумы
Добавьте горох и готовьте еще около 5 минут, пока не выпарится жидкость. Мелко нарубите листья кинзы, перемешайте и приправьте начинку специями.

Шаг 3

Для посыпки:

275 г охлажденного слоёного теста - **1** яичный желток - **1 ст. л.** семян кунжута - **1 ст. л.** хлопьев перца чили
Разогрейте духовку до 200˚C и застелите противень пекарской бумагой. Раскатайте слоёное тесто, разрежьте его на 15 квадратов одинакового размера (в зависимости от типа теста) и положите в центр каждого квадрата примерно 1 маленькую чайную ложку начинки.

Сверните каждый в небольшой треугольник. Или: вырежьте 4 круга из теста диаметром около 12 см и сложите их пополам. Из оставшегося теста сложите еще 2 круга и тоже сложите их пополам. Придайте половинкам теста форму конусов, наполните их примерно 1 маленькой чайной ложкой начинки и хорошо запечатайте верхний край. Распределите самсу на противне. Взбейте яичный желток и смажьте им самсу. Посыпьте кунжутом и чили и выпекайте в предварительно разогретой духовке около 20 минут до золотистой корочки. Самса вкусна как в горячем, так и в холодном виде.