

# SAMOSAS

ca 30 stk

## **Fyld:**

1 løg  
1 frisk grøn chili  
2 kogte kartofler  
2 dl ærter  
2 tsk fintrevet frisk ingefær  
1 tsk koriander  
½ tsk gurkemeje (kan undværes)  
1 tsk spidskommen

## **Dej:**

500 g hvedemel  
1 tsk salt  
4 spsk smør  
ca 2 dl lunken vand

Olie til friturestegning

## **Fyld:**

Hak løg og chili fint.  
Skær kartoflerne i små terninger.  
Bland ingredienserne i en skål.

## **Dej:**

Bland mel og salt.  
Fordel smørret i melet i små klatter. Hak smør sammen indtil blandingen ligner fintrevet ost.  
Tilsæt vandet lidt ad gangen og ælt dejen til den er smidig og slipper.

Rul dejen tyndt ud (ca 2-3 mm) på et melet bord.  
Stik dejen ud med et glas med en diameter på ca 9-10 cm.

Kom fyldet på den ene halvdel af dejen og fold resten ind over.  
Pres kanten sammen med en gaffel.

Steg samosa'erne i olie til de er sprøde og gylden.