KIKKOMAN

Hrskave samose od paškanata sa biber umakom

Ukupno vreme **135 min** **20 min** vreme pripreme **55 min** vreme kuvanja **60 min** vreme stajanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
3.180 kJ / 760 kcal

Masti: **46 gr** Protein: **11 gr**
Ugljeni hidrati: **76 gr**

SASTOJCI

2 porcije

180 gr	mekog brašna
1 prstohvat	soli
1 prstohvat	šećera
35 ml	ulja uljane repice
70 ml	mlake vode
300 gr	paškanata
15 gr	putera
20 gr	šalota
1	čen belog luka
1 kašičica	narendanog đumbira
10 gr	žute kari paste
25 ml	slatke pavlake
85 ml	Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli
10 ml	soka od limete
1 prstohvat	mlevenog kumina
1 prstohvat	kurkume
10 gr	svežeg korijandera, seckanog
120 gr	majoneza
30 gr	grčkog jogurta
10 ml	soka od limuna
1 kašičica	dižon senfa
1 kašičica	Kikkoman Ulje Pečenog Susama
1 kašičica	meda
1 kašičica	krupno mlevenog crnog bibera

Dodatno:

Ulje za prženje

PRIPREMA

Korak 1

180 gr mekog brašna - **1 prstohvat** soli - **1 prstohvat** šećera - **35 ml** ulja uljane repice - **70 ml** mlake vode
Pomešajte brašno sa solju i šećerom, dodajte ulje i utrljajte ga u brašno dok smesa ne zaliči na vlažan pesak. Postepeno ulivajte mlaku vodu, meseći dok ne dobijete elastično i čvrsto testo. Mesite oko 8–10 min, dok ne postane potpuno glatko. Umotajte u prozirnu foliju i ostavite da odmori najmanje 30 min na sobnoj temperaturi.

Korak 2

300 gr paškanata - **20 gr** šalota - **1** čen belog luka
Oljuštite paškanat. Šalot i beli luk sitno iseckajte.

Korak 3

15 gr putera - **1 kašičica** narendanog đumbira - **10 gr** žute kari paste - **25 ml** slatke pavlake - **45 ml** Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli - **10 ml** soka od limete - **1 prstohvat** mlevenog kumina - **1 prstohvat** kurkume - **10 gr** svežeg korijandera, seckanog
Pecite paškanat iz Koraka 2 na 190 °C oko 40 min, dok potpuno ne omekša i blago se karamelizuje. Otopite puter, propržite šalot i beli luk iz Koraka 2, narendajte đumbir, dodajte kari pastu i pržite 1 min. Dodajte pečeni paškanat, slatku pavlaku i Kikkoman Soja Sos sa Manje Soli, pa izblendirajte u potpuno glatku smesu. Začinite kuminom, kurkumom, sokom od limete i seckanim korijanderom. Nadev treba da bude gust i potpuno ohlađen pre punjenja samosa.

Korak 4

120 gr majoneza - **30 gr** grčkog jogurta - **10 ml** soka od limuna - **1 kašičica** dižon senfa - **1 kašičica** Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **20 ml** Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli - **1 kašičica** meda - **1 kašičica** krupno mlevenog crnog bibera

Pomešajte majonez sa jogurtom, senfom, medom i susamovim uljem. Dodajte Kikkoman Soja Sos sa Manje Soli, sok od limuna i krupno mleveni crni biber. Dobro sjedinite u glatku smesu, a zatim ostavite u frižideru najmanje 30 min kako bi se ukusi povezali.

Korak 5

20 ml Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli - Ulje za prženje

Podelite testo na tri jednaka dela i svaki razvaljajte u tanak krug debljine oko 1,5 mm. Svaki krug presecite napola. Ivice svake polovine blago premažite tankim slojem Kikkoman Soja Sosa sa Manje Soli kako biste obogatili ukus i lakše zatvorili testo. Preklopite svaku polovinu u kupu, napunite sa oko 40 g nadeva i dobro pritisnite ivice da se zaptiju. Pržite samose u ulju zagrejanom na 165–170 °C oko 6–8 min, počevši na nešto nižoj temperaturi kako bi se testo prosušilo i postalo prepoznatljivo nežno i hrskavo. Nakon prženja ocedite ih na kuhinjskom papiru.