



JERNEJ KITCHEN

BOGATI ZELENJAVNI ZAVITKI (SAMOSA)

Zelenjavni zavitki ali samosa, kot jih imenujejo v Indiji, so odlična predjed / kosilo. Jed je zelo zelo aromatična in polnega okusa. Veganska jed.

ZA	6-8	OSEB (20 ZAVITKOV)
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	45	MINUT
CVRTJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

NADEV

1/2 čebule

2 stroka česna

1 čajna žlička sesekljanega svežega ingverja

100 g cvetače

100 g sladkega krompirja

2 korenja

1 žlica olivnega olja

1 pest svežega koriandra (ali peteršilja)

začimbe (1 čajna žlička kurkume, 1/4 čajne žličke mlete paprike, 1/4 čajne žličke mlete kumine, 1/4 sesekljanega posušenega čilija)

50 g zamrznjenega graha

40 g rdeče leče

40 g zelene leče

250 ml vode

TESTO

90 g brick ali warqa testa (pri nas na volju v Leclercu), lahko uporabimo

PRIPRAVA ZELENJAVE

Čebulo, česen in ingver olupimo ter drobno sesekljamo. Cvetačo narežemo na manjše kocke ali natrgamo na manjše cvetove. Sladek krompir in korenje olupimo ter narežemo na drobne kocke.

SKUHAMO ZELENJAVO

Kozico pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo olivno olje, čebulo, česen in ingver. Pražimo 2 - 3 minute, nato dodamo cvetačo, sladek krompir in korenje. Pražimo še približno 5 minut na zmernem ognju. Dodamo sesekljan koriander (ali peteršilj) in začimbe. Premešamo in kuhamo še 2 minuti, da začimbe lepo zadišijo. Dodamo zamrznjen grah, rdečo in zeleno lečo ter med rednim mešanjem kuhamo 5 minut. Zalijemo z 250 ml vode, pokrijemo s pokrovko in kuhamo 30 minut.

PRIPRAVA

Zelenjavni nadev mora biti gost in zelenjava mehka. Odstavimo iz ognja in pustimo, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo. Iz brick testa izrežemo trakove velikosti 25 cm x 5 cm in jih zložimo v žepek, kot prikazano na fotografijah zgoraj. Žepek napolnimo s čajno žličko zelenjavanega nadeva in ga tesno zapremo. Postopek ponavljamo dokler ne porabimo sestavin.

NASVET

V kolikor ne moremo dobiti brick testa, lahko uporabimo plast tankega vlečenega testa.

CVRTJE

Olje vlijemo v kozico z debelim dnom. Segrejemo do 175°C. V

tudi vlečeno testo

300 ml rastlinskega olja (za cvrtje)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož
rezalna deska
kozica
termometer
lonc za cvrtje

treh intervalih ocvremo zelenjavne zavitke. Pazimo, da imajo zavitki v kozici dovolj prostora, da se lahko lepo ocvrejo. Cvreemo 2 - 3 minute, oziroma dokler niso lepe zlato rjave barve in hrustljavi, občasno obrnemo. Ko so zavitki ocvrti jih prestavimo na papirnate brisačke, da se olje dobro odcedi.

POSTREŽEMO

Zelenjavne zavitke oz samosas postrežemo čimprej, še tople oziroma vroče. Serviramo s pikantno čili omako, jogurtovo omako ali z mangovim chutneyem.