

INDICKÉ SAMOSAS Z RÝŽOVÉHO PAPIŘU S ŘEDKVIČKOVOU RAITOU

DŮLEŽITÉ INFO K RECEPTU:

Alergeny: vegetarián, vegan, bez lepku

Technika: trouba

Pečení: asi 30 minut

Celková doba: asi 60 minut

Co je třeba připravit předem: žlutou čočku namočte přes noc před přípravou samosas

Ingredience na 8-10 samosas:

- 1/2 lžičky černých hořčičných semínek
- 1/2 lžičky celého kmínu
- 1 lžičku ghee
- 1/2 lžičky kurkumy
- 1/4 lžičky chilli
- 1/4 lžičky sušeného zázvoru
- 1/2 velké červené cibule
- 1 šálek žluté lámané čočky (namočíme přes noc)
- hrst čerstvého koriandru
- 8-10 rýžových papírů
- Olej na pečení

Raita:

- 3 lžíce jogurtu (bílého, neodtučněného, bio)
- 4-5 menších ředkviček
- hrst čerstvého koriandru
- špetku mletého koriandru
- špetku mletého zázvoru
- špetku čerstvě namletého pepře
- špetku soli
- špetku chilli nebo chilli vločky

Nepovinné:

- zelený salát s oblíbeným dressingem
- 1/2 ZRALÉHO avokáda, pokapeme limetkovou šťávou, opeříme, osolíme a posypeme chili vločkami

Postup:

1. V tlakovém hrnci rozejdeme ghee a přidáme hořčičná semínka a kmín. Počkáme, až začnou praskat.
2. V tom momentě přidáme kurkumu, chilli a zázvor a promícháme.
3. Do směsi vložíme najemno nasekanou cibuli a mícháme do zhnědnutí.
4. Přidáme čočku, necháme v hrnci a průběžně promícháváme asi 2 minuty.
5. Potom přidáme vodu tak, aby hladina byla minimálně 2 cm nad čočkou.
6. Přiklopíme pokličku tlakového hrnce a necháme vařit do změknutí čočky (přibližně 25 minut).
7. Když je čočka měkká, odstavíme z plotny (pokud ne, přilejeme vodu a ještě chvíli vaříme), přimícháme nasekaný koriandr a ochutíme pepřem solí a chilli vločkami.
8. Dahl máme hotový, můžeme podávat s rýží. Nebo se rovnou pustit do přípravy samosas.
9. Na samosas si nachystáme rýžový papír.
10. Jednotlivé kusy namočíme do teplé vody, počkáme přibližně půl minuty, než změknou, potom dáme 1-2 čajové lžičky dahlu do pravé horní šestiny.
11. papír složíme spodní polovinou na vrchní a potom na třetiny. Spodní hranu zahneme dovnitř a mašlovačkou pomažeme olejem z obou stran.
12. Dáme na plech s pečícím papírem.
13. Pečeme v troubě na 180°C se zapnutým horním grilem.
14. Otáčíme po každých 5 minutách celkem po dobu asi 15 – 20 minut, dokud samosas nejsou zlatavé a křupavé z obou stran.
15. Na Raitu si smícháme jogurt, najemno nasekané ředkvičky a čerstvý koriandr, přidáme koření: mletý koriandr, mletý zázvor, pepř, sůl a chilli vločky.
16. Samosas servírujeme s raitou, salátem a půlkou avokáda.