

Światowe pierogi

TEKST I ZDJĘCIA:

Jola Stoma
& Miśrek Trymbulak

Każda kuchnia serwuje jakiś rodzaj **pierogów**. Dziś podróżujemy w stronę **Indii**, by przygotować **wegańską wersję samos**

Nasze pierożki są świetną przekąską na każdą okazję. Gwarantujemy, że zostaną z Wami na dłużej. Oczywiście możecie je przygotować w wersji pieczonej, ale zdecydowanie polecamy, by tradycyjnie je usmażyć.

Chutney to klasyk, bez którego naszym zdaniem samosy nie mogą się obyć. Jeśli jeszcze nie robiliście tego aromatycznego sosu, naprawdę warto spróbować. Może od razu w dwóch wersjach? Choć najwyborniej smakuje z samosami, równie dobrze sprawdzi się na kotletach i plackach.

Samosy

Ciasto

0,5 szklanki mąki ryżowej
0,5 szklanki mąki gryczanej
0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
0,5 szklanki mąki z ciecierzycy
1 łyżeczka soli
1 szklanka wrzącej wody
30 ml oleju
Frytura lub roślinny olej do smażenia

Nadzienie

250 g ziemniaków
250 g kalafiora
1 szklanka groszku
0,25 szklanki oleju
1 łyżka mielonego kminu
0,75 łyżeczki czarnego mielonego pieprzu
0,75 łyżeczki curry
0,5 łyżeczki chilli
Sól do smaku

Warzywa kroimy w drobną kostkę i gotujemy na parze przez około 20 min z zielonym groszkiem, jeżeli jest surowy lub mrożony. Jeżeli używamy groszku z puszki, to nie ma takiej potrzeby.

Gdy warzywa się gotują, robimy ciasto. Mieszamy w misce mąkę ryżową, gryczaną i ziemniaczaną. Połowę mieszanki przesypujemy do osobnego naczynia, dodajemy sól i zalewamy wrzącą wodą, a następnie energicznie mieszamy i miksujemy, aby uzyskać jednolitą, kleistą konsystencję. Odstawiamy na bok do wystudzenia.

Przygotowujemy nadzienie, najpierw rozgrzewając na patelni olej, a następnie

przez chwilę podsmażając przyprawy, aby wydobyć ich aromat. Dorzucamy na patelnię wszystkie warzywa i przez chwilę podsmażamy, aby smaki się połączyły. Pod koniec solimy, mieszamy i odstawiamy, aby nadzienie przestygło.

Pozostałe suche składniki ciasta, czyli zmieszaną mąkę ryżową, ziemniaczaną i gryczaną, łączymy z mąką z ciecierzycy i mieszamy z olejem, aby wszystkie składniki równomiernie pokryły się tłuszczem. Teraz łączymy kleik mączny z suchą mieszanką i zagniatamy ciasto. Pod koniec dodajemy do niego olej i jeszcze raz zagniatamy, aby było sprężyste. Jeżeli jest zbyt suche, możemy dolać odrobinę ciepłej wody. Jeżeli jest zbyt rzadkie, dodajemy mąki gryczanej lub ryżowej. Ciasto przykrywamy, aby nie obsychało w trakcie lepienia.

W rondlu rozgrzewamy sporo frytury, aby pierożki mogły usmażyć się w głębokim tłuszczu. Odrywamy po kawałku ciasta i rozwałkowujemy na owalne plackuszki, a następnie przekrawamy na pół. Z każdej połówki formujemy stożek, którego brzeg dobrze zlepimy, a następnie wypełniamy go nadzieniem i zalepiamy od góry, aby utworzyła się szczelna sakiewka. Smażymy na rozgrzanej fry-



turze po kilka sztuk, od czasu do czasu mieszając, aż samosy się zrumienią. Smakują wybornie zarówno na gorąco, jak i na zimno. Podajemy z chutneyem lub innym pikantnym sosem.

Chutney pomidorowy

1 szklanka koncentratu pomidorowego
50 ml oleju
3 łyżki cukru trzcinowego
3 liście laurowe
1 łyżka ziaren czarnej gorczycy
1 łyżka utartego korzenia imbiru
0,75 łyżki mielonych ziaren kolendry
0,5 łyżki mielonych ziaren kminu
2 łyżeczki cynamonu
2 łyżeczki soli
0,5 łyżeczki asafetydy
0,5 łyżeczki mielonych goździków
0,5 l wody

Rozgrzewamy olej na patelni i w tym czasie ucieramy obrany imbir na drobnej tarce. Do rozgrzanego oleju wrzucamy nasiona gorczycy i liście laurowe. Gdy nasiona zaczną strzelać, dorzucamy wszystkie suche przyprawy oprócz cukru i soli. Chwilę smażymy, cały czas mieszając, a następnie dodajemy koncentrat pomidorowy. Mieszamy, jeszcze przez chwilę smażymy i dolewamy wodę. Zmniejszamy moc palnika i gotujemy całość przez 15 min, od czasu do czasu mieszając. Pod koniec dodajemy cukier, sól i jeszcze kilka minut gotujemy, aż sos lekko zgęstnieje, a smaki się połączą. Gotowy, jeszcze wrzący sos przekładamy do wyparzonych słoiczek i szczelnie zakręcamy.

Chutney śliwkowy

500 g śliwek (mogą być mrożone)
50 g świeżego imbiru
1 łyżka czerwonego octu balsamicznego
2 łyżeczki gorczycy białej
2 łyżeczki kolendry
1 łyżeczka pieprzu ziołowego
0,5 łyżeczki pieprzu
0,5 łyżeczki soli
Kilkaście owoców ziela angielskiego
Olej do smażenia

Śliwki dokładnie myjemy i oddzielamy od pestek. Ziarna kolendry, ziele angielskie i gorczycę rozcieramy w moździerzu, a następnie wrzucamy na rozgrzany olej. Po chwili dorzucamy pokrojoną śliwkę, cukier i pieprz ziołowy. Smażymy, cały czas mieszając, by śliwki puściły sok. Następnie dodajemy imbir i solimy. Dusimy do czasu, aż śliwki się rozpadną, a następnie dolewamy ocet balsamiczny. Sprawdzamy, czy nie trzeba doprawić sosu i gotujemy jeszcze przez jakiś czas, aby chutney lekko odparował, a składniki dobrze się połączyły.



Jola Stoma
& Miśrek Trymbulak

projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz wegańskiego i bezglutenowego programu „Atelier Smaku” www.ateliersmaku.pl

