

Samsa



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 šolje brašna
- 1 šoljatoplog mleka
- 1 kašicicašecera
- 1 kašicicasoli
- 1/2 kašicicepraška za pecivo
- 1/2 kašicicesuvog kvasca
- 4 kašikeulja

Za premazivanje:

- oko 50-60 gmaslaca

Za fil:

- 1 glavica crnog luka
- oko 300 g mljevenog mesa
- po ukusu so
- po ukusu biber
- malo ulja

Priprema

Samsu možete puniti sa sirom, ali ja sam sa mesom. U tiganj na malo ulja stavite jednu glavicu sitno isecenog

luka, pržiti lagano i dodati mljeveno meso, koje takoe malo pržite, dok ne ispari sva tecnost. Dodajte zacine po želji, so, biber i ostavite da se ohladi. U zdelu prosejati brašno, dodavati redom: šećer, so, prašak za pecivo, kvasac, ulje, postepeno dadajte mlako mleko i zamesite testo. Prekrijte providnom folijom i ostavite pola sata. Kada je testo odstajalo podelite ga na 8 loptica, ponovo prekrijte folijom i opet ostavite da odstoje pola sata. Svaki lopticu tanje razvaljati oklagijom i posipati sa gustinom. Uzeti jednu lopticu testa, rastanjiti još malo, ako treba i premazati je sa otopljenim maslacem, okrenuti naopacke, da namazana strana stoji na stolu. Na sredinu staviti fil, koji ste podelili na 8 delova. Uzeti ivice i slagati falte. Kad ste došli do kraja, zavrnuti dva puta i pustiti falte i podvuci ispod. Poravnati malo falte, ako treba. Slagati na tepsiju obloženu papirom za pečenje. Ukljuciti rernu na 180 C, i peci do braon boje. Vruce još jednom premazati maslacem.

Savet