

# Самосы с овощами

## Нужно:

- Мука - **400** г.
- Сливочное масло - **75** г.
- Вода - **100** мл
- Цветная капуста - **¼** шт.
- Болгарский перец - **1** шт.
- Картофель - **2** шт.
- Зеленый горошек - **200** г.
- Сыр фета - **100** г.
- Кумин - **1** чайная ложка
- Куркума - **1** чайная ложка
- Красный перец - **¼** чайной ложки
- Кориандр - **¼** чайной ложки
- Масло растительное

Получается: **16** штук.

## Приготовление:

1. Достаем сливочное масло из холодильника, оставляем на время, пока оно не размягчится.
2. Варим картофель в кожуре, остужаем.
3. Моем, чистим, режем цветную капусту и болгарский перец.
4. Тушим цветную капусту и перец, под крышкой, без масла, с небольшим количеством воды.
5. Открываем крышку, добавляем соль и специи, выпариваем воду.
6. Чистим, режем кубиками картофель.
7. Соединяем тушеные овощи, картофель и зеленый горошек.
8. Режем маленькими кубиками фету и добавляем в овощи.
9. Готовим тесто: соединяем сливочное масло и воду, добавляем соль, добавляем муку, замешиваем тесто (тесто должно получиться гладким и не прилипать к рукам).
10. Заворачиваем тесто в пленку и оставляем на **20** минут.
11. Делим тесто на кусочки размером с грецкий орех, скатываем шарики.
12. Каждый шарик раскатываем в лепешку, кладем внутрь начинку и лепим треугольник, защипывая края.
13. Обжариваем в большом количестве растительного масла, на сильном огне, часто переворачивая (до золотистого цвета).

Приятного аппетита! :)