Raita marchewkowa

Do małej miski dać ¼ kubka (35g) posiekanych orzechów pistacjowych, 1/3 kubka (40g) rodzynek sułtańskich i 1/3 kubka (80ml) wrzątku. Moczyć 30 minut, osączyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Do innej miski dać 2 utarte marchewki, ¾ kubka (185ml) jogurtu, 1 łyżeczkę rozgniecionych ziaren kardamonu, 1 łyżeczkę zmielonego kminku rzymskiego i ¼ łyżeczki chili w proszku; dobrze wymieszać. Chłodzić 30 minut. Wsypać orzeszki i rodzynki do jogurtu, odkładając kilka łyżek do przybrania. Podawać schłodzone.

SAMOSY

Czas przygotowania: 30 minut

Czas gotowania: 25 minut

24 samosy

2 średnie ziemniaki, pokrojone w kawałki

1/ kubka (80 g) mrożonego zielonego groszku

¼ kubka (35 g) rodzynek

2 łyżki posiekanych świeżych listków kolendry

2 łyżki soku z cytryny

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka zmielonego kminku rzymskiego

1 łyżeczka chili w proszku

½ łyżeczki posiekanego świeżego chili

¼ łyżeczki zmielonego cynamonu

1 opakowanie (1kg) gotowego rozwałkowanego ciasta francuskiego rozmrożonego

Olej, do płytkiego smażenia

Sos miętowo-jogurtowy

½ kubka (125 ml) jogurtu

½ kubka (125 ml) maślanki

¼ kubka (15g) drobno posiekanej świeżej mięty

½ łyżeczki zmielonego kminku rzymskiego

1. W rondlu gotującej się wody gotować ziemniaki, aż zmiękną. Ostudzić i drobno posiekać. Wymieszać ziemniaki, groszek, rodzynki, kolendrę, sok z cytryny, sos sojowy, kminek, chili w proszku, chili i cynamon.
2. Foremką do ciast wykroić z ciasta krążki o średnicy 10 cm. Układać po 1 łyżce farszu na połówkach krążków. Założyć ciasto nad nadzieniem w półksiężyc. Mocno docisnąć brzegi widelcem.
3. Na patelnię wlać olej do 2 cm głębokości i rozgrzać, smażyć po dwa samosy około 2 minut z każdej strony, aż wyrosną i będą złotobrązowe. Osączyć na papierowym ręczniku i podawać z sosem miętowo-jogurtowym.
4. Sos miętowo-jogurtowy : wymieszać na gładko jogurt, maślankę, mięte i kminek.