

Govedina sa đumbirom

Za 2 osobe

Samosa

250 g piletine
½ glavice crnog luka
½ crvene babure
½ ljute papričice
100 g celera
2 čena belog luka
kašika rendanog đumbira
kašika svežeg peršuna
so i biber
kašičica karija
¼ kašičice kima
kore za pitu
jaje
ulje za prženje

Mango čatni

½ šolje sirćeta
šolja šećera
2 manga
½ glavice crnog luka
½ šolje suvog grožđa
2 kašike seckanog đumbira
čen belog luka
¼ kašičice ljute tucane paprike

Način pripreme

1. U dubokom tiganju, na srednje jakoj vatri, propržiti piletinu. Posoliti je, pa dodati namirnice redom: crni luk, papriku i ljutu papričicu, celer, đumbir, beli luk, peršun, kim i biber. Promešati i proveriti ukus, a po potrebi dosoliti. Dinstati namirnice nekoliko minuta uz često mešanje.
2. Iseći kore na trake širine 10 cm. Presavijajući koru u trouglove, formirati džep pa ga napuniti filom od mesa i povrća. Premazati ivice kore jajetom i zalepiti ih, da pri prženju fil ne bi cureo.
3. Ispržiti samose u dubokom, zagrejanom ulju, pa ih izvaditi na papirni ubrus da se ocede od suviše masnoće.
4. U šerpi, na umerenoj vatri, zagrejati sirće i u njemu rastopiti šećer. Dodati mango, crni luk, đumbir, suvo grožđe, tucanu papriku i beli luk. Kuvati 40 do 60 minuta, uz povremeno mešanje. Ukuvan sos treba da ima gustinu marmelade. Služiti uz samose.