

# Samsa

## Za 6 osoba

### Testo

600 g brašna (tip 400)  
1 kašičica soli  
3 dl vode  
1 dl ulja

### Prilog

1 l kiselog mleka  
5 čenova belog luka  
biber po ukusu  
so po ukusu  
150 g margarin

### Način pripreme

1. Zamesiti testo od brašna, vode i soli. Premesiti testo na brašnom posutoj površini, pa ga podeliti na devet jednakih komada (kravajčika).
2. Svaki komad testa posebno razvući na prečnik od 25 do 30 cm.
3. Testo premazati otopljenim margarinom, posuti brašnom, a zatim preklopiti drugim testom. Ponoviti postupak sa margarinom i brašnom. Preklopiti trećim testom koje se ne premazuje, već samo spojiti krajeve. Ceo ovaj postupak ponoviti dva puta tako da se od 9 kravajčika dobiju tri jednaka testa, odnosno kore.
4. Sukaljkom (tankom oklagijom) razvući dobijene kore, nauljiti ih i umotati. Iseći na komade, ređati u pleh. Peći na temperaturi od 200 stepeni 20 minuta.
5. Preliv: seckani beli luk, kiselo mleko, so i biber sjediniti. Preliti preko vruće samse da bude dobro natopljena. Tako dobro natopljenu samsu servirati.