

## **Opskrift på Samosa tortilla pandekager:**

Dette er mere en beskrivelse af hvordan man laver dem...selve kødsovsen laver du blot som du selv er vant til / har lyst til.

Jeg anvender de almindelige store tortillas som kan købes. De stykker som du skal bruge skal være ca. 4 fingre brede....så egentlig bliver der kun to stykker ud af een pandekage. Du vælger naturligvis selv om du også vil lave mini samosa tortillas af resterne som du skærer fra.

Du må lige selv finde fidusen med at folde den rigtigt - dette jeg viser i bloggen ender faktisk med at blive bagsiden af trekanten. Men den skal jo limes sammen med æg for at kunne holde sammen på det hele. Brug KUN æggeblommerne - ikke hviden. (Jeg brugte 4 æggeblommer til een pakke tortilla).

Kom fyldet i "trekanten" og der "limes" igen med æggeblommerne.

Tortillaerne med kødfyld skal lige ligge et øjeblik og tørre - så er det en god fast "tortillakage" som kan steges/koges.

Jeg steger dem i olie - olie som er rigtig godt varm - og bruger min hul-ske så tortillaen kan dryppe lidt af og så der ikke bliver for meget olie andre steder end i gryden. Jeg ligger den kogte tortilla på sugepapir eller på kraftig køkkenrulle (kaffefiltre kan også bruges).

Velbekomme fra Pigen på Stigen.