

## Самса с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля  
11.12.12 18:10 -



### Продукты для теста

- Мука – 1 кг., яйцо - 2 шт.
- Дрожжи САФ-МОМЕНТ - 12 гр.
- Молоко – 300 мл., сметана - 150 гр.

## Самса с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля  
11.12.12 18:10 -

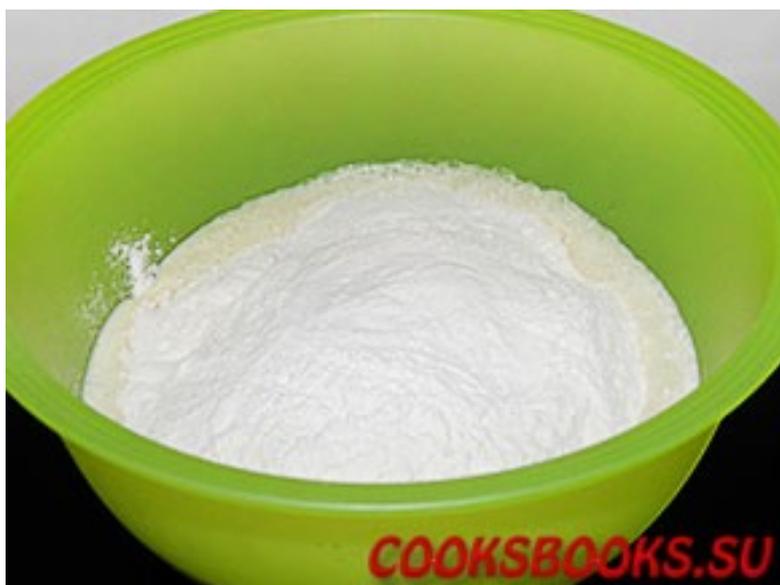
---

- Масло сливочное – 100 г.
- Соль – 1 ч.л., сахар - 2 ч.л., сода - 1 ч.л.
- Для начинки: Филе курицы - 500 гр., лук - 2 шт., чеснок 3-4 дольки.
- Картофель - 500 гр., соль, перец, майонез - 2 ст.л.



### Готовим тесто.

Смешиваем яйцо, сметану, соль, сахар, соду. В тёплое молоко добавляем дрожжи и 2 ч.л. сахара



Добавляем молоко с дрожжами. Перемешиваем.

## Самса с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля  
11.12.12 18:10 -

---

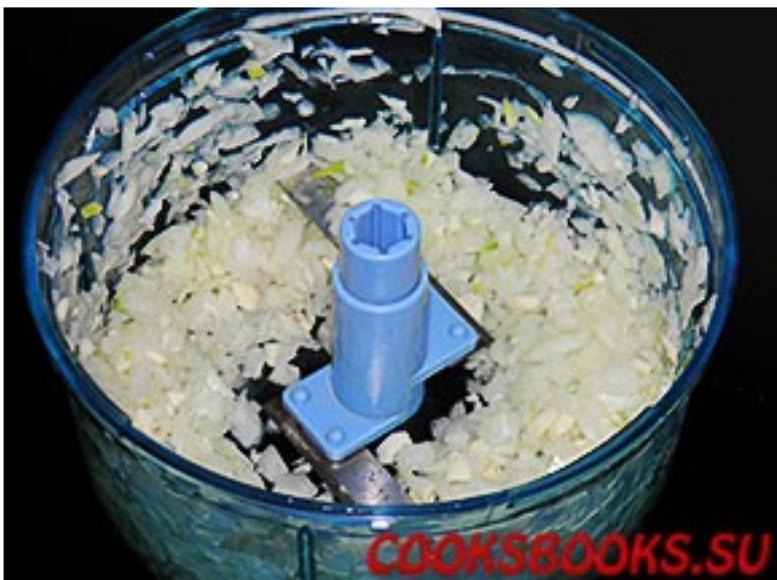
Добавляем мягкое сливочное масло, перемешиваем.

Добавляем муку. Замешиваем тесто.



Оставляем готовое тесто в тёплом месте на 30-40 минут.

Готовим начинку.

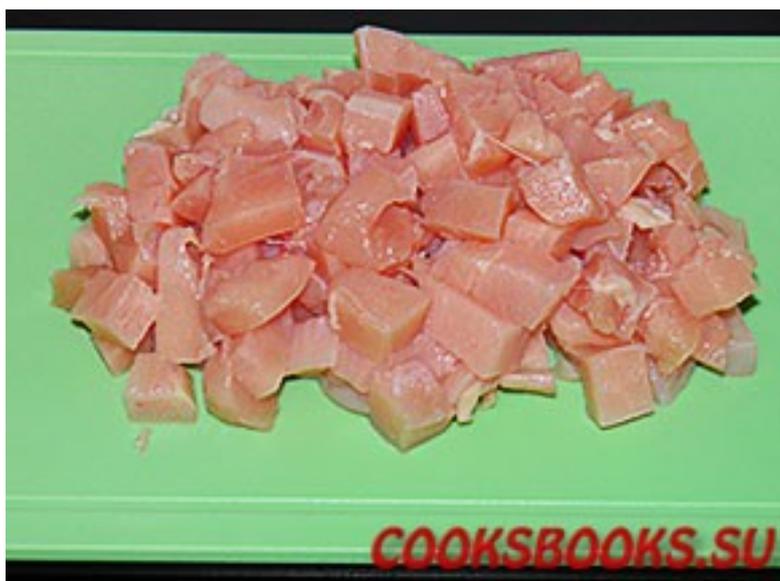


Мелко рубим лук и чеснок.

## Самса с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля  
11.12.12 18:10 -

---



Нарезаем кубиками филе курицы.



Нарезаем кубиками картофель.

## Самса с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля  
11.12.12 18:10 -



Смешиваем мясо, картофель, лук, майонез.

Солим, перчим, хорошо перемешиваем начинку.



Тесто делим на кусочки около 50 гр.

Раскатываем лепёшки.

В центр выкладываем начинку.

## Самса с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля  
11.12.12 18:10 -

---

Края скрепляем в трёх местах.



Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.

**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:13}