

Самса с мясом из пресного теста

1 ½ стакана воды, 3 ч. ложки соли, 5 стаканов муки высшего сорта, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 кг мякоти баранины (говядины), 5 г курдючного (говяжьего) жира, 4 головки репчатого лука, ½ ч. ложки черного перца, 1 ч. ложка кунжута, 1 ст. ложка растительного масла.

В емкость насыпьте просеянную муку, 1 ч. ложку соли и перемешайте. Тонкой струйкой влейте 1 стакан воды, перемешайте. На разделочную доску насыпьте муку, выложите тесто и руками вымесите его со всех сторон. Оно должно быть ровным, однородным, эластичным. Накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 1 час. Вымойте мясо, обсушите на бумажном полотенце и нарежьте мелкими кубиками. Лук нарежьте мелкими кубиками. Курдючный жир нарежьте мелкими кубиками и отложите отдельно. В емкость положите мясо, добавьте лук, перец, соль, ½ стакана воды и перемешайте.

Разделите тесто на 5 частей. Каждую раскатайте в тонкий блин и смажьте сливочным маслом. Туго заверните блин в трубочку, закройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут, чтобы тесто пропиталось маслом. Поочередно разрежьте трубочки на 5–6 частей. На разделочную доску насыпьте муку, поставьте «колбаски» (они должны получиться размером 3–4 см) вертикально, сначала прижмите их рукой, а затем раскатайте в круглые лепешки. Положите в центр круга готовый фарш, а сверху на него 1 ч. ложку курдючного жира. Загните одну сторону лепешки, потом внахлест другую, затем третью. Защипните края между собой. Должен получиться треугольник. Повторите эту операцию со всеми полученными лепешками. Смажьте противень растительным маслом. Уложите самсу швом вниз, сверху посыпьте кунжутом. Выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут при температуре 180 градусов.