Смак дитинства
Послан raffffik15101986 - 22.12.2025 21:46

____

Пам'ятаю колись їхали на море, і зупинились біля придорожнього кафе де при тобі готували самсу.. боже як це було смачно. Після того пару разів купували, але от не те і все.. як пародія, а не самса. А якщо вдома приготувати? Це складно?

===

Re:Смак дитинства
Послан 1q2w3e4r - 23.12.2025 18:40

____

raffffik15101986 писал(а):
Пам'ятаю колись їхали на море, і зупинились біля придорожнього кафе де при тобі готували самсу.. боже як це було смачно. Після того пару разів купували, але от не те і все.. як пародія, а не самса. А якщо вдома приготувати? Це складно?

Та сама «атмосферна» їжа в дорозі іноді здається найсмачнішою у світі, а потім намагаєшся знайти щось подібне в місті — і суцільне розчарування. Насправді приготувати справжню самсу вдома цілком реально, і це зовсім не так страшно, як здається на перший погляд.

Головний секрет тут у двох речах: правильне листкове тісто та обов'язково рубане м'ясо (ніякого фаршу з м'ясорубки, бо вийде просто пиріжок!). М'ясо має бути соковитим, з додаванням курдючного жиру або просто шматочків масла, і звісно, багато-багато цибулі та зіри для того самого автентичного аромату.

Щоб не зіпсувати продукти, і щоб вийшла ідеальна самса подивись оцей рецепт https://myastoriya.com.ua/ua/blog/recipe/samsa-mandrivka-v-aziyu/ від «М'ясторії» — це саме те, що треба. Там дуже доступно розписано, як досягти тієї самої хрусткої скоринки та соковитої начинки, як у кращих тандирних. До речі, у них же можна і класне м'ясо одразу замовити, щоб не бігати по базарах у пошуках ідеального шматочка. Спробуйте, домашня самса точно переплюне будь-яку придорожню!

А ви з яким м'ясом більше любите — класичну з бараниною чи все ж таки з телятиною?

===