



Самса

Samsa



8 квадратных кусочков слоёного теста
1 стакан измельч.мендаля
1 яйцо
2 стол.ложки сахара
Для Щербета:
1,5 стакана сахара
1,5 стакана воды
1 стол.ложки лимон.сока

- # Слойное тесто раскатать толщиной 2мм.(С добавлением муки).
- # Приготовить начинку: Яичный белок,2 стол.ложки сахара и миндаль хорошо перемешать.
- # На тесто выложить начинку и завернуть в рулет.
- # Таким образом приготовить рулеты из всех кусочков теста.Накрыть полотенцем и дать настояться 45минут.
- # Рулеты- самса порезать на кусочки шириной в 2пальца и разложить на противень.С верху обмазать яичным желтком.
- # Запекать в духовке до золотистого цвета,при температуре 180.
- # Сахар и воду довести до кипения,добавить лимон.сок и через 2минуты снять с огня.
- # На горячие рулеты полить горячий щербет.Через 2часа подавать к столу.

Рулеты-самса можно приготовить с грец.орехами.