**Nigériai húsos táskák**



**Hozzávalók:**

**A tésztához:**

* 500 g liszt
* 200 g hideg, felkockázott vaj
* 2 nagy tojás
* 1 tk só
* 1 ek cukor
* 1 tk sütőpor
* 60 ml hideg víz

**A töltelékhez:**

* 350g darált marhahús
* 1 krumpli, meghámozva, kis kockákra vágva
* 1 nagy hagyma, felkockázva
* 1 nagy sárgarépa, meghámozva, kockákra vágva
* 240 ml marha alaplé vagy víz
* só, bors ízlés szerint
* 1 tk kakukkfű
* 2 ek liszt
* 2 ek olaj
* 1 tojás a kenéshez

**Elkészítés:**

**Tészta:** Egy nagy tálban összekeverem a lisztet, cukrot, sót és sütőport. Hozzáadom a felkockázott, hideg vajat, és kézzel összemorzsolom. Felverem a tojást a hideg vízzel, majd a többi hozzávalóhoz adom. Óvatosan összekeverem, amíg összeáll (nem szabad túldolgozni). Frissen tartó fóliába csomagolom, és 30 percig a hűtőszekrényben pihentetem.

**Töltelék**: Serpenyőben felmelegítem az olajat, és üvegesre pirítom rajta a hagymát. Hozzáadom a sárgarépát, és további 3-4 percig pirítom. Hozzáadom a darált húst, és folyamatosan kevergetve megpirítom. Sóval, borssal és kakukkfűvel fűszerezem, megszórom a liszttel, és alaposan összekavarom. Hozzáadom a krumplit és az alaplét / vizet. Alacsony hőfokon 12-15 percig főzöm, amíg a krumpli megpuhul, és a keverék besűrűsödik. Teljesen kihűtöm, mielőtt megtölteném vele a táskákat.

**Összeállítás**: A tésztát lisztezett felületen kb. ¼ cm vastagságúra nyújtom. 10-15cm átmérőjű köröket vágok belőle. Minden kör közepére 1-2 evőkanál tölteléket halmozok, a tészta szélét vízzel megkenem, ketté hajtom, és villával körbenyomkodva lezárom.

**Sütés**: A táskákat sütőpapírral borított tepsibe helyezem. Villával megszurkálom, hogy a gőz távozni tudjon, majd lekenem felvert tojással. 175°C-re előmelegített sütőben 25-30 percig sütöm.

**Videó**: <https://www.youtube.com/watch?v=ZXM0ZZM9Mjs>