

Empanadas z wołowiną i warzywami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na ciasto:

woda	100 mililitrów
masło	175 g
mąka	350 g
proszek do pieczenia	1 mała łyż.
sól morska	do smaku
jajo	1 szt.

Na farsz:

olej	1 duża łyż.
cebula	1 szt.
czosnek	2 ząbki
seler naciowy	40 g
marchew	3 szt.
papryczka chilli	1 szt.
cukinia	40 g
mięso mielone wołowe	350 g
koncentrat pomidorowy	65 g
oregano	1 mała łyż.
papryka wędzona	1 mała łyż.
kolendra cała	1 mała łyż.
woda	200 mililitrów

natka pietruszki

1 duża łyż.

mleko

do smarowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku zagotuj wodę z masłem, posól i przelej do miski. Do gorącego masła wsyp mąkę i energicznie wymieszaj, dodaj proszek do pieczenia oraz jajko i wymieszaj uzyskując jednolitą konsystencję, po czym odstaw do lodówki na 25 minut.

W tym czasie, na rozgrzaną patelnię wlej olej i podsmaż cebulę, czosnek, imbir oraz chili, przez ok 2 minuty. Po 2 minutach dodaj pokrojone w kosteczkę: seler, marchew, cukinię oraz mięso i przyprawy, zalej wodą i gotuj ok. 25 minut. Po 25 minutach do farszu dodaj natkę pietruszki oraz koncentrat, dobrze wymieszaj i odstaw do ostygnięcia.

Ciasto rozwałkuj na 4 mm i wytnij kółka o średnicy ok. 12 cm, na środek kółka nałóż 1-2 łyżki farszu, złóż na pół, zlep i zawiń końcówki ciasta. Tak przygotowane empanadas posmaruj mlekiem i piecz w temp. 200°C przez 20 minut.

Empanadas podawaj z kwaśną śmietaną.