

Pierozki empanadillas z tuńczykiem wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

woda	200 ml
masło	1 kostka
mąka pszenna	500 g
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka

Farsz:

olej	1 łyżka
ząbki czosnku	3 sztuki
bakłażan	1 sztuka
duże cebule	3 sztuki
pomidory malinowe	2 sztuki
Przyprawa do dań kuchni meksykańskiej Prymat	2 łyżeczki
Kmin rzymski mielony Prymat	2 łyżeczki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżka
sól morska Prymat w młynku	do smaku
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	do smaku
pietruszka zielona	
tuńczyk kawałki w oleju	2 puszki

Dodatki:

salsa

kwaśna śmietana

mleko

2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Do rondelka wlej wodę, dodaj masło i podgrzewaj do momentu aż masło się rozpuści.

Następnie dodaj do miski mąkę, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia, jajko i wlej roztopione masło. Całość dopraw solą morską.

Tak przygotowane ciasto zagniatąj do uzyskania jednolitej i gładkiej konsystencji przez około 10-12 minut. Kiedy ciasto jest gotowe odstaw je do lodówki aby stężało.

Farsz:

Na rozgrzaną patelnię wlej olej i podsmaż: czosnek, bakłażana i cebulę pokrojone w kostkę. Kiedy składniki lekko się podsmażą dodaj pomidory (również pokrojone w kostkę), tuńczyka z puszki oraz dopraw: kminem rzymskim, wędzona papryką, solą morską i kolorowym pieprzem.

Wszystko dokładnie wymieszaj i kiedy lekko przestygnie dodaj posiekaną świeżą pietruszkę, następnie odstaw farsz do przestygnięcia.

W międzyczasie rozwałkuj ciasto na grubość około 2-3 mm (jeśli trzeba podsyp mąką). Za pomocą małej metalowej miseczki wykrój kółka i na środku każdego dodaj łyżkę farszu i zawiń rogi tak aby powstała ładna falbanka.

Kiedy wszystkie empanadillas są już gotowe. Posmaruj je delikatnie mlekiem i piecz na papierze do pieczenia przez około 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni.

Podawaj z ulubioną salsą i kwaśną śmietaną.

Smacznego!