

## Rybne empanadas



### GRUMKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**ryba**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**SKŁADNIKI:** Farsz: 2 szklanki ugotowanej białej ryby, 1 średnia posiekana cebula, pół średniej czerwonej papryki pokrojonej w cieniutkie paseczki, 1 duży pomidor bez pestek posiekany, 3 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżka przecieru pomidorowego, 3 łyżki bulionu warzywnego lub rybnego, papryka i sól do smaku, tarta bułka, czosnek i posiekana natka. Ciasto: 3 szklanki mąki, 1 rozkłócone jajko, 1 szklanka smalcu, 4 łyżki wody.

**SPOSÓB WYKONANIA:** : Farsz: wymieszać oliwę, posiekaną cebulę, paprykę i pomidora. Dodać przecier, paprykę, sól. Ma powstać dosyć gęsty sos. Rybę wymieszać z sosem. Doprawić bułką tartą, czosnkiem i natką. Farsz nakładać na kółka wycięte z ciasta i upiec. Ciasto: wymieszać mąkę ze smalcem. Dodać jajko, wyrabiać na ciasto dodając po łyżce wody. Ciasto ma być lekkie i elastyczne. Odstawić na 25 – 35 minut. Rozwałkować i wycinać kółka. Empanadas podawać z sosem chimichurri.