

Empanadas z wołowiną i warzywami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na ciasto:

woda	100 mililitrów
masło	175 gramów
mąka	350 gramów
proszek do pieczenia	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
jajko	1 sztuka

Na farsz:

olej	1 łyżka
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
seler naciowy	40 gramów
marchew	3 sztuki
papryczka chili	1 sztuka
cukinia	40 gramów
mięso mielone wołowe	350 gramów
koncentrat pomidorowy	65 gramów
oregano	1 łyżeczka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Kolendra cała Prymat	1 łyżeczka
woda	200 mililitrów

natka pietruszki

1 łyżka

imbir

1 łyżeczka

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 około 2 minuty. Po 2 minutach dodaj pokrojone w kosteczkę: seler, marchew, cukinię oraz mięso i przyprawy, zalej wodą i gotuj około 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, zlepij i zawiń końcówki ciasta. Tak przygotowane empanadas posmaruj mlekiem i piecz w temp. 200°C przez 20 minut.

Empanadas podawaj z kwaśną śmietaną.