

Empanada sa piletinom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 1 suvi kvasac
- 4 šolje (200 ml) brašna
- 1 kašičica šećera
- 1/2 šolje toplog mleka
- 1/2 šolje pilece masti od pečenja
- 1 jaje
- 1 kašičica soli

Za fil:

- 1 manji crni luk
- 1 cešanj belog luka
- 1/2 ljute papricice
- 1 zelena paprika
- 1 manja šargarepa
- 200 g pileceg belog mesa
- 5 zelenih maslinki
- 1 kašičica crvene paprike
- 100 ml pavlaka za kuvanje
- 100 g kackavalja
- so
- biber
- origano

Za premazivanje:

- 1jaje

Priprema

U polovinu brašna umešati suvi kvasac i šećer. Dodati mleko, mast i jaje i izmešati da bude glatko. Umešati so i zatim dodavati ostatak brašna i zamesiti testo. Prekriti čistom krpom i ostaviti da odmori najmanje pola sata.

Dok testo odmara pripremiti fil. Sve sastojke iseckati na sitne kockice. U zagrejanom ulju propržiti luk, beli luk, ljutu papricicu, zelenu papriku, šargarepu. Dodati svemu piletinu, crvenu papriku, maslinke i pržiti dok svi sastojci ne omekšaju do 80%. Dodati pavlaku, posoliti, pobiberiti i još trenutak ostaviti na ringli. Skinuti sa ringle, posuti origanom i izrendanim kackavaljem i promešati.

Razvuci testo debljine pola cm, čašom utisnuti testo i napraviti krug. U sredinu kruga staviti malo fila, preklopiti i zalepiti ivice. Viljuškom utisnuti ili preklapati pincetom da se ne bi otvarale prilikom pecenja. Slagati empanade na prethodno pripremljen pleh, premazati jajetom i peci na 200C dok ne porumene.

Savet