

## *Argentinske empanade*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200** gbrašna
- **50** mlvode
- **50** gmargarina
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicica aleve paprike

#### **Za fil:**

- **250** gmlevenog goveeg mesa
- **125** mlkuvanog paradajza
- **150** gcrnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** kašikasvežeg peršuna
- **1**ljuta papricica
- **2**barena jajeta
- so
- biber

#### **Za prženje:**

- maloulja

### **Priprema**

Pripremiti sastojke. Crni, beli luk i ljutu papricicu iseci na sitne kockice. Peršun takoe iseci. Obariti jaja.

Dinstati crni luk na malo ulja, kada je dinstan dodati meso, dinstati oko 5 minuta pa dodati beli luk, peršun i ljutu papricicu. Dinstati oko 15 minuta, dodati zacine i paradajz pa kuvati još 15 minuta.

Zamesiti testo od brašna, vode, margarina, soli i sitne paprike.

Napraviti valjak i podeliti na 12 delova.

Svaki deo rastanjiti i na njega staviti kašiku fila i krišku barenog jajeta. Preklopiti, viljuškom pritisnuti krajeve pa ih malo uvrnuti.

Peci u zagrejanom ulju u tiganju, a mogu se peci i u rerni 15 minuta na 200 C. Lepše su iz tiganja.

Veoma ukusne.

Prijatno.

## **Savet**

Ja sam pravila duplu meru, pa je zato na slikama sve duplo. Pola sam pekla u rerni, pola u tiganju, tako moji vole. Lepše su iz tiganja, a zdravije iz rerne. Za svakog po nešto. Veoma su ukusne, nestanu brzinom svetlosti. Prijatno :-)