Ljute empanade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**brašna
- **50 g**maslaca
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**soli
- **50 ml**vode

Fil:

- **200 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**ljuta papricica
- **100 ml**kecapa
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po potrebi**ulja

Priprema

Pomešati brašno, so i alevu papriku. Dodati maslac, pa mešati dok se maslac ne pretvori u mrvice. Zatim dodati vodu i umesiti testo. Podeliti na 12 loptica i ostaviti da odstoje pola sata.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati papricicu i mleveno meso. Pred kraj dinstanja dodati kecap, so, biber i krckati još 5 minuta.

Svaku lopticu razviti u krug precnika 12 cm. Na jednu polovinu staviti kašiku fila.

Preklopiti i krajeve pritisnuti viljuškom. Redjati empanade u pleh obložen papirom za pecenje i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet