

Empanadas



Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 200 g maslaca
- 160 ml hladne vode
- 1 jaje
- so

Za fil:

- 1 crvena paprika
- 6 stabljika mladog luka
- 2 krompira (malo prokuvana)
- 100 g coriza (pikantna kobasica)
- 200 g kuanog teleceg mesa
- so i crni biber
- tabasko sos

Priprema

U brašnu napravite udubljenje, posolite i stavite prethodno pripremljenu smesu od maslaca, jaja i vode. Mešajte sastojke dok ne dobijete glatko testo i ostavite ga pola sata u frižideru.

Za fil u posudu stavite papriku isecenu na kockice, kobasicu corizo i meso iseceno na trake (može i pilece) i polukuvane krompire. Dodajte i mladi luk isecen na kolutice. Smesu zacinite solju, biberom i sa nekoliko kapi tabaska.

Izvadite testo iz frižidera i razvucite ga. Napravite krugove precnika 14 cm.

Ivice krugova nakvasite vodom, a fil stavite tako da empanadu možete da preklopite. Krajeve pritisnite prstima.

Empanade složite u posudu na papir za pečenje. Premažite ih jajem. Pecite 15 minuta na 200 stepeni.