

Empanada sa piletinom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo:

- **1** suvi kvasac
- **4 šolje (200 ml)** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **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, kažom 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 pečenja. Slagati empanade na prethodno pripremljen pleh, premazati jajetom i peći na 200C dok ne porumene.

Savet