

Argentinske empanade



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **50 ml** vode
- **50 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** alevne paprike

Za fil:

- **250 g** mlevenog govežjeg mesa
- **125 ml** kuvanog paradajza
- **150 g** crnog luka
- **1** belog luka
- **1 kašika** svežeg 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 tako?e 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 :-)