

Ljute empanade



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo:

- **200 g** brašna
- **50 g** maslaca
- **1 kašičica** aleva paprike
- **1 kašičica** 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 zagrejanom na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet