Empanadas

Ingfredience

300 g hovězího zadního
300 g hladké mouky
150 g másla nakrájeného na kousky
1 vejce
1 lžíce červeného vinného octa
1 lžíce vody
4 stroužky česneku
½ lžičky kmínu
½ lžičky oregana
2 lžíce oleje
2 cibule
1 červená paprika
1 lžíci nasekané petrželky
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Smícháme mouku, máslo, vajíčko, ocet, vodu a špetku soli, vypracujeme hladké, nelepivé těsto, které zabalíme do fólie a dáme na půl hodiny odpočinout do lednice. Maso, cibuli, papriku nakrájíme na malé kostičky, na oleji osmažíme cibuli, přidáme k ní papriku a prolisovaný česnek, nakonec přidáme a…

Empanadas – recept

Smícháme mouku, máslo, vajíčko, ocet, vodu a špetku soli, vypracujeme hladké, nelepivé těsto, které zabalíme do fólie a dáme na půl hodiny odpočinout do lednice. Maso, cibuli, papriku nakrájíme na malé kostičky, na oleji osmažíme cibuli, přidáme k ní papriku a prolisovaný česnek, nakonec přidáme a orestujeme maso. Přidáme sůl, pepř, kmín, oregano a dusíme dokud maso nezměkne, poté necháme vychladnout.

Vyválíme si těsto, které můžeme tvarovat buď do taštiček nebo můžeme zvolit druhou variantu. Vyválené těsto rozpůlíme na dvě poloviny, jednou polovinou vyložíme dno plechu, na ni dáme masovou směs, kterou přikryjeme druhou polovinou těsta, které pořádně přimáčkneme k okrajům. Na některých místech uděláme díry vidličkou, aby se těsto při pečení nenafouklo a nepotrhalo.

Empanadas pečeme asi na 180 °C přibližně 30 minut.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí