



Empanadas

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ugnieść wszystkie składniki na ciasto na jednolitą masę. Aby ciasto się nie kleiło, dodać mąki. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć na 60minut do lodówki.

Krok 2

Papryki oczyścić, umyć i pokroić w drobną kostkę. Pomidor umyć i pokroić w kostkę. Cebulę obrać i poszatkować.

Krok 3

Mięso, cebulę i papryki przysmażyć chwilę na oleju. Dodać pomidor, rodzynekii przyprawy. Całość usmażyć aż do odparowania płynu i pozostawić do ostygnięcia.

Krok 4

Ciasto rozwałkować na posypanym mąką blacie. Wykroić 12 dużych kół o średnicy 12 - 14 cm. Nałożyć nadzienie na środek, ciasto złożyć na pół i skleić dobrze brzegi. Brzegi docisnąć widelcem, tworząc wzorek.

Krok 5

Gotowe Empanadas ułożyć na blachach wyłożonych papierem do pieczenia, posmarować żółtkiem i posypać np. sezamem. Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku ok. 30 min. na złoty kolor.

Ciasto

250g mąki pszennej

250g serka śmietankowego Łaciate

250g miękkiego masła Osełka

1,5 łyżeczki soli

1,5 łyżeczki słodkiej papryki

Nadzienie

1 cebula

2 kolorowe papryki np. czerwona i żółta

250g mięsa mielonego wołowego

1 pomidor

50g rodzynek

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu Cayenne

½ łyżeczki słodkiej papryki

Smażenie

2 żółtka

sezam

olej do smażenia