

EMPANADE

Za tijesto:

450 g brašna
1 žličica soli
150 g hladnog margarina
180 ml hladne vode

Za nadjev:

300 g mljevenog junećeg mesa
1 žlica maslinovog ulja
1 mladi luk
40 g grožđica
1 manja paprika
60 g crnih maslina
pola svježije chilli papričice
sol i papar po ukusu

Za premaz:

1 jaje

Grožđice preliti mlakom vodom pa ih ostaviti da nabubre.

U veću zdjelu prosijati brašno. Narezati margarin na manje komadiće i dodati ga brašnu. Dodati sol i vodu. Umijesiti tijesto. Gotovo tijesto omotati rastezljivom folijom pa ga staviti u hladnjak na 30 minuta.

U tavici zagrijati ulje. Sitno nasjeckati mladi luk pa ga popržiti na zagrijanom ulju. Dodati i meso pa kratko popržiti. Dodati i sitno nasjeckanu papriku i chilli. Posoliti i popapriti po ukusu pa pržiti na umjerenoj vatri dok ne ispare svi sokovi koje je meso pustilo. Maknuti sa vatre. Sitno nasjeckati masline pa ih zajedno sa ocijeđenim grožđicama umiješati u smjesu mesa.

Zagrijati pećnicu na 200 C. Dva veća lima obložiti papirom za pečenje.

Lagano pobrašniti radnu površinu pa na njoj tanko razvaljati ohlađeno tijesto. Od tijesta izrezivati krugove veličine 10 cm. Na svaki staviti žličicu nadjeva, prekopiti krug na pola i pritisnuti prstima da se krajevi spoje. Krajeve možete još i dodatno pritisnuti vilicom čisto radi dekorativnog efekta. Slagati gotove empanade na pripremljeni lim za pečenje.

Premazati lagano umućenim jajetom pa peći u prethodno zagrijanoj pećnici 20-ak minut