

Empanade

Sastojci za punjenje:

- 500 g mljevenog mesa
- 1 veći luk
- 1 crvena paprika
- 2 češnja češnjaka
- 1 čajna žličica kumina
- 1 čajna žličica chillija
- 1 čajna žličica slatke mljevene paprike
- 1 čajna žličica origana
- 100 ml goveđeg temeljca (zamjena je voda)
- sol i papar
- maslinovo ulje

Sastojci za tijesto:

- 400 g glatkog brašna
- 200 ml mlake vode
- 50 g hladnog maslaca
- 1 čajna žličica soli

Postupak:

1. Luk narežite na kockice i kratko prodinstajte na maslinovom ulju, a potom dodajte papriku koju ste također narezali na male kockice. Prodinstajte kratko dok ne uvene te dodajte sitno sjeckani češnjak, začine i meso. Nakon što je meso promijenilo boju, ulijte temeljac (ili vodu) te poklopljeno kuhajte na srednje jakoj vatri 10-ak minuta. Po potrebi još začinite.
2. U brašno dodajte sol i na kockice narezan hladni maslac i dobro umijesite rukom dok ne dobijete mrvičastu strukturu, a potom pomalo dodajte vodu i zamijesite glatko tijesto (otprilike 5 minuta). Tako dobiveno tijesto zamotajte u plastičnu foliju i odmorite 15-ak minuta, a potom ga dlanovima oblikujte u valjak i podijelite na otprilike 16 jednakih dijelova.
3. Rukama oblikujte kuglice koje potom utisnite dlanom i razvaljajte na lagano pobrašnjenoj površini u krug. Na sredinu dodajte žlicu ohlađenog punjenja, a po želji i malo naribanog sira ili (kao što Argentinci rade) tvrdo kuhano jaje i maslinu, te preklopite tijesto tako da dobijete polukrug. Palcem dobro utisnite rubove, a potom odozdo prema dolje povlačite vršak rubova kako biste dobili pleteni uzorak.
4. Empanade možete pržiti u vrućem ulju ili ako želite zdraviju verziju, tada ih pecite u pećnici na 180 °C.
5. Poslužite gotove Empanade uz umak po želji, a ja sam se odlučio za mješavinu grčkog jogurta, kiselog vrhnja, češnjaka i chillija.