



Емпанади с пиле и зеленчуци

🕒 110–120 Минути   

Подготовка

- 1 Напрошете маята в хладка вода. В отделна купа разбъркайте солта с брашното и добавете маята и олиото. Омесете гладко тесто, оформете го на топка и го оставете да втаса в намазнена купа за час.
- 2 Нарежете лука на лентички и го сотирайте на тиган в малко олио. Добавете доматиената паста и гответе още около минута. Овкусете с подправките за пълнката и добавете нарязаното пиле, зеленчуците и 100 ml вода. Гответе около 5 минути.

СЪВЕТ: Ако използвате замразен микс от зеленчуци, предвидете необходимото време да се размрази предварително. Вместо готов микс бихте могли да използвате и пресни зеленчуци – чушки, царевича, зелен боб, моркови и грах.

- 3 Разделете тестото на 5 равни части. Разточете всяка в тънка, кръгла форма. Поставете по 1-2 с.л. от пълнката в средата и я затворете в тестото с прищипване на крайчетата.
- 4 Наредете емпанадите в тава, покрита с хартия за печене. Разбийте яйцето и намажете тестото отгоре. Опечете в предварително загрята на 200°C фурна за 15-17 минути и се насладете.

Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

250 g	Пшенично брашно
10 g	Жива мая
1 ч.л.	♦ Морска сол
140 ml	Хладка вода
10 ml	Зехтин

За пълнката

1 бр.	Лук
10 ml	Зехтин
1 с.л.	Доматена паста
300 g	Мексикански микс от зеленчуци
250 g	Пиле, сготвено
1 бр.	Яйце
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щипка	♦ Пушен червен пипер, млян
½ ч.л.	♦ Кимион, млян
½ ч.л.	♦ Люто чили
	♦ Морска сол

