

Empanade s piletinom i meksičkim povrćem

110–120 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za tijesto:

250 g	Glatkog brašna
10 g	Svježeg kvasca
1 tsp	Morska sol
140 ml	Mlake vode
10 ml	Maslinovog ulja

Za nadjev:

1	Glavica luka
10 ml	Maslinovog ulja
1 žlica	Koncentrata rajčice
300 g	Meksičkog povrća
250 g	Kuhane piletine
1 žlica	Secrets of Mexico - Fajita

Priprema

1. U vodi rastopite kvasac. U drugoj zdjeli pomiješajte brašno i sol pa ulijte vodu s kvascem i ulje. Zamijesite mekano tijesto i mijesite oko 10 minuta. Oblikujte kuglu, stavite u nauljenu zdjelu i ostavite da se diže oko 1 sat.
2. Luk narežite na polumjesece. Na ulju ga dinstajte dok ne omekša. Dodajte koncentrat rajčice i kuhajte još 1 minutu.
3. Dodajte začin, povrće, piletinu i 100 ml vode pa kuhajte 5 minuta uz miješanje.
4. Tijesto podijelite na 10 loptica. Razvaljajte krugove, stavite nadjev u sredinu, preklopite i zatvorite rubove.
5. Empanade složite na lim obložen papirom za pečenje, premažite razmućenim jajetom i pecite na 200 °C oko 15–17 minuta.