



Empanade s piščancem in mehiško zelenjavo

⌚ 110—120 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo:

250 g	Gladke moke
10 g	Svežega kvasa
1 čajna žlička	♦ Morska sol jodirana
140 ml	Mlačne vode
10 ml	Oljčnega olja

Za nadev:

1	Čebula
10 ml	Oljčnega olja
1 žlica	Paradižnikovega koncentrata
300 g	Mehiške mešanice zelenjave
250 g	Kuhanega piščanca
1 žlica	♦ Fajita, začimbna mešanica

- 1 Kvas raztopite v vodi. V drugi skledi zmešajte moko in sol, nato dodajte kvasno vodo in olje. Zamesite mehko testo in ga gnetite približno 10 minut. Oblikujte kroglo, jo položite v naoljeno skledo in pustite vzhajati približno 1 uro.
- 2 Čebulo narežite na polmesece. Na olju jo pražite, dokler se ne zmehča. Dodajte paradižnikov koncentrat in pražite še 1 minuto.
- 3 Dodajte začimbe, zelenjavo, piščanca in 100 ml vode. Kuhajte približno 5 minut ob mešanju.
- 4 Testo razdelite na 10 kroglic. Razvaljajte jih v kroge, na sredino položite nadev, prepognite in robove dobro zaprite.
- 5 Empanade položite na pekač, obložen s papirjem za peko, premažite z razžvrkljanim jajcem in pecite pri 200 °C približno 15–17 minut.

