

Empanady z kurczakiem i meksykańskimi warzywami

50–55 Min

Przygotowanie

1. Rozpuść drożdże w letniej wodzie. W osobnej misce wymieszaj mąkę z solą, następnie dodaj wodę z drożdżami i oliwę. Wyrób miękkie ciasto i zagniataj je przez około 10 minut. Uformuj kulę, przełóż do natłuszczonej miski i pozostaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
2. Pokrój cebulę w półkrążki. Podsmaż ją na oliwie, aż zmięknie. Dodaj koncentrat pomidorowy i smaż jeszcze przez 1 minutę.
3. Dodaj przyprawę, warzywa, kurczaka oraz 100 ml wody. Gotuj przez około 5 minut, mieszając.
4. Podziel ciasto na 10 kulek. Rozwałkuj je na krążki, na środku ułóż farsz, złóż na pół i dokładnie zlep brzegi.
5. Ułóż empanady na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz w temperaturze 200 °C przez około 15–17 minut.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto:

250 g	Mąka pszenna uniwersalna
10 g	Świeże drożdże
1 łyżeczka	Sól Morska jodowana
140 ml	Letnia woda
10 ml	Oliwa z oliwek

Na farsz:

1 szt	Cebula
10 ml	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Koncentrat pomidorowy
300 g	Mieszanka warzyw meksykańskich
250 g	Ugotowane mięso z kurczaka
1 łyzka	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa