



Mexikói töltött tésztabatyuk

🕒 110–120 Perc   

Elkészítés

- 1 Oldjuk fel az élesztőt a langyos vízben. Egy másik tálban keverjük össze a lisztet és a sót, majd adjuk hozzá az élesztős vizet és az olívaolajat. Gyúrjuk sima, puha tésztává kb. 10 percig. Formázzunk belőle gömböt, tegyük egy olajozott tálba, és kelesszük kb. 1 órát.
- 2 Vágjuk apróra a hagymát. Pírítsuk olajon, amíg megpuhul, majd adjuk hozzá a paradicsompürét, és főzzük 1 percig.
- 3 Adjuk hozzá a fűszert, a zöldségeket, a csirkét és 100 ml vizet. Főzzük 5 percig, időnként kevergetve.
- 4 Osszuk a tésztát 10 egyenlő gombócra. Nyújtsuk ki kör alakúra, tegyük a közepére töltelék, hajtsuk félbe és zárjuk le a széleket.
- 5 Helyezzük az empanadákat sütőpapírral bélelt tepsire, kenjük meg felvert tojással, és süssük 200 °C-on kb. 15–17 percig, amíg aranybarnák lesznek.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához:

250 g	Finomliszt
10 g	Élesztő
1 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
140 ml	Langyos víz
10 ml	Olívaolaj

A töltelékhez:

1 fej	Vöröshagyma
10 ml	Olívaolaj
1 ek.	Paradicsompüré
300 g	Mexikói zöldségkeverék
250 g	Sült csirkemell, szállakra szedve
1 ek.	♦ Grill Mexikó fűszersó

