



przepisy.pl

Apetyczne empanady z kurczakiem

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- woda - 0.3 szklanek
- ziele angielskie - 2 ziarna
- pierś z kurczaka - 350 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cynamon - 1 szczypta
- mąka - 3 szklanki
- masło - 50 gramów
- ocet - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 6 sztuk
- smalec - 50 gramów
- białko - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Czosnek obierz i posiekaj drobno. Połowę wymieszaj z przesianą przez sito mąką, pokrojonym w kostkę masłem i smalcem.
2. Osobno wymieszaj jajko, ocet i wodę, dodaj łyżeczkę soli i przelej masę do mąki. Zagnieć na jednolite ciasto.
3. Pozostały czosnek zeszklij na rozgrzanej oliwie razem z posiekaną cebulą.
4. Dodaj pokrojone w kostkę mięso i podsmaż na złoty kolor. Dopraw. Możesz chwilę poddusić. Ostudź.
5. Ciasto rozwałkuj i szklanką wycinaj krążki, na każdy nakładaj odrobinę farszu i zlepij tak jak pierogi.
6. Układaj na wysmarowanej tłuszczem blaszce, ale nie płasko, tylko tak aby falbanka była na górze. Posmaruj rozbełtanym białkiem i piecz na złoty kolor przez ok. 20-25 minut.
7. Podawaj na gorąco.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl