



Empanadas

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mielona wieprzowina - 200 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- zielone chilli - 1 sztuka
- łodyga selera - 2 sztuki
- zielone oliwki - 10 sztuk
- rodzynki - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- kolendra - 1 sztuka
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- migdały - 2 łyżki
- Jajko do posmarowania ciasta
- ocet - 2 łyżki
- oliwa - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso podsmaż na średnio rozgrzanym tłuszczu.
2. Dodaj pokrojoną w drobną kostkę cebulę, czosnek, zielone chilli i seler. Smaż przez 3-4 minuty.
3. Dodaj ocet, koncentrat pomidorowy i Esencję do duszonych mięs Knorr. Duś przez 20 minut.
4. Następnie dodaj oliwki, rodzynki i migdały. Ostudź. Dołóż posiekaną natkę kolendry.
5. Z ciasta wytnij kółka o średnicy 10 centymetrów. Brzegi zwilż wodą. Na środek nałóż farsz. Złóż ciasto i sklej brzegi.
6. Posmaruj powierzchnię roztrzepanym jajkiem. Odstaw na 20 minut. Piecz przez 15 minut w temperaturze 180° C. Podawaj na ciepło.

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