



przepisy.pl

Empanadillas czyli hiszpańskie pierożki z mięsem

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej
- pieprz
- sól
- mąka - 300 gramów
- papryka - 0.5 sztuk
- koncentrat pomidorowy - 1 opakowanie
- smalec - 25 gramów
- wytrawne wino białe - 100 mililitrów
- mielone mięso - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Wino wlej do rondelka razem ze 100 ml wody. Podgrzej, nie gotuj i wymieszaj razem z masłem i smalcem, do czasu gdy tłuszcz całkowicie się roztopi.
2. Dodaj mąkę i 0,5 łyżeczki soli, rozmieszaj, przełóż ciasto na podsypaną mąką stolnicę i wyrób na gładką, jednolitą konsystencję. Przykryj i odstaw na 2 godziny do lodówki.
3. W tym czasie przygotuj farsz. Cebulkę obierz, posiekaj drobnutko i zeszklij na rozgrzanym tłuszczu.
4. Dodaj mięso mielone i pokrojoną w kosteczkę paprykę. Duś na małym ogniu przez 25 minut, wymieszaj z koncentratem pomidorowym i dopraw do smaku. Zestaw z ognia, odłóż do wystygnięcia.
5. Ciasto rozwałkuj, w razie potrzeby podsypując mąką, dużym kubkiem o średnicy ok.15-20cm wycinaj krążki i na każdy nakładaj odrobinę wystudzonego farszu.
6. Zlep jak pierogi, dobrze ściskając końce, możesz uformować je w falbankę. Hiszpańskie pierożki smaż na rozgrzanym, głębokim oleju na złoty kolor, osącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku i rozkładaj na talerze.

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