
Empanada galicyjska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5055 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

Ciasto:

400 g maki,

2 jaja,

10 g drożdzy,

250 ml wody,

1 łyżka margaryny,

2 łyżki oliwy,

1 łyżeczka soli.

Farsz "Rustido":

2 duże cebule,

2 ząbki czosnku,

50 g kielbasy z papryką,

2 papryki czerwone,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

2 łyżki oleju,

sol,

250 g schabu, tunczyka lub piersi z kurczaka,

1 jajo do posmarowania ciasta,

masło do posmarowania formy.

1. Przygotować ciasto: maki z solą wsypać do miski. Drożdże rozpuścić w ciepłej

wodzie. Do miski wbić 2 jaja i wlać rozpuszczone w wodzie drożdże. Dodac

margarynę i 1 łyżkę oliwy. Wyrabiać ciasto 10 min. Uformować kule, wysmarować 1 łyżką oliwy, przykryć i odstawić na 1 godzinę do wyrosnięcia.

2. Cebule obrać, opłukać i pokroić w kostkę. Zieloną pietruszkę opłukać i drobno pokroić. Czosnek obrać i drobno posiekać. Paprykę upiec w piekarniku,

ostudzić, zdjąć skorupkę i pokroić na paseczki.

3. Kielbasę drobno pokroić. Schab pokroić na paseczki. (Tunczyka osaczyć z oleju, jeśli empanada będzie z tunczykiem. Schab można zastąpić również upieczoną kurczą piersią.)

4. Przygotować farsz: na oleju usmażyć cebule, czosnek i zieloną pietruszkę.

Dodać kielbasę i smażyć 2 min.

5. Formę posmarować masłem. Rozwałkować 3/4 ciasta na prostokąt wielkości formy

do pieczenia i wyłożyć nim formę, rozłożyć farsz, a na nim paprykę i pokrojone mięso lub tunczyka. Rozwałkować resztę ciasta na prostokąt i przykryć

nim empanade. Na środku ciasta zrobić otwór, włożyć do niego papierowy "komin". Ciasto posmarować jajkiem, włożyć do gorącego pieca. Piec ok. 45 min

6. Przed podaniem pokroić na kawałki. Podawać na ciepło lub zimno, ale częściej podaje się na ciepło. (Do farszu "Rustido" można dodać kalmara lub suszonego dorsza.)

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)