Empanada galicyjska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5155 razy.

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

Ciasto:

400 g maki,

2 jaja,

10 g drozdzy,

250 ml wody,

1 lyzka margaryny,

2 lyzki oliwy,

1 lyzeczka soli.

Farsz "Rustido":

2 duze cebule,

2 zabki czosnku,

50 g kielbasy z papryka,

2 papryki czerwone,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

2 lyzki oleju,

sol,

250 g schabu, tunczyka lub piersi z kurczaka,

1 jajo do posmarowania ciasta,

maslo do posmarowania formy.

1. Przygotowac ciasto: make z sola wsypac do miski. Drozdze rozpuscic w cieplej

wodzie. Do miski wbic 2 jaja i wlac rozpuszczone w wodzie drozdze. Dodac

margaryne i 1 lyzke oliwy. Wyrabiac ciasto 10 min. Uformowac kule, wysmarowac 1 lyzka oliwy, przykryc i odstawic na 1 godz do wyrosniecia.

2. Cebule obrac, oplukac i pokroic w kostke. Zielona pietruszke oplukac i drobno pokroic. Czosnek obrac i drobno posiekac. Papryke upiec w piekarniku,

ostudzic, zdjac skorke i pokroic na paseczki.

3. Kielbase drobno pokroic. Schab pokroic na paseczki. (Tunczyka osaczyc z oleju, jesli empanada bedzie z tunczykiem. Schab mozna zastapic rowniez upieczona kurza piersia.)

4. Przygotowac farsz: na oleju usmazyc cebule, czosnek i zielona pietruszke.

Dodac kielbase i smazyc 2 min.

5. Forme posmarowac maslem. Rozwalkowac 3/4 ciasta na prostokat wielkosci formy

do pieczenia i wylozyc nim forme, rozlozyc farsz, a na nim papryke i pokrojone mieso lub tunczyka. Rozwalkowac reszte ciasta na prostokat i przykryc

nim empanade. Na srodku ciasta zrobic otwor, wlozyc do niego papierowy "kominek". Ciasto posmarowac jajkiem, wlozyc do goracego pieca. Piec ok. 45 min

6. Przed podaniem pokroic na kawalki. Podawac na cieplo lub zimno, ale czesciej

podaje sie na cieplo. (Do farszu "Rustido" mozna dodac kalmary lub suszonego

dorsza.)

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

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