
Empanadillas z tunczykiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2546 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

25 g masła,

25 g smalcu,

100 ml białego wytrawnego wina,

100 ml wody,

1 łyżeczka soli.

Farsz:

250 g tunczyka z puszki,

1 cebula,

125 g koncentratu pomidorowego,

1 jajo ugotowane na twardo,

1 łyżka oleju,

1/2 świeżej czerwonej papryki,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

sol, pieprz,

olej do smażenia.

1. Przygotować ciasto: w garnku podgrzać wodę z winem, dodać smalec i masło.

Nie dopuścić do wrzenia. Zdjąć z ognia, wsypać maki i sol. Wymieszać drewnianą łyżką.

2. Dużą miskę posypać niewielką ilością maki. Włożyć ciasto, wyrabiać 10 min.

3. Uformować kule, przykryć ściereczką i odstawić na 2 godz.

4. Cebule obrać, opłukać i drobno posiekać. Umytą paprykę bez pestek pokroić na paski. Jajo posiekać, tunczyka wyjąć z puszki i rozgnieść widelcem.

5. Przygotować farsz: na łyżce oleju usmażyć cebule, dodać pokrojoną paprykę, a po 5 min koncentrat pomidorowy i tunczyka. Wymieszać i dusić 5 min. Dodać jajko, zieloną pietruszkę, sol i pieprz. Wymieszać i odstawić.

6. Przed formowaniem empanadillas posypać stolnicę makią i rozwałkować ciasto.

Wyciąć koła średnicy 15 cm. Napelnić farszem, brzegi zwinąć do góry i scisnąć palcami.

7. Na głębokiej patelni rozgrzać dużą ilość oleju, wrzucić empanadillas i smażyć z każdej strony na złoty kolor. Osuszyć na papierowych serwetkach i podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 20.

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