

Empanadas

Gir ca. 8 Empanadas

Deig:

7 dl hvetemel (noe mel kan sløyfes)
½ ts salt
125 g romtemperert margarin
1 dl vann

1 egg til pensling etter at deigen er laget ferdig

Fyll:

0.5 dl rosiner
1 gul løk
1 neve fersk persille
200 g kjøttdeig
2 kokte egg
1 ts paprikapulver
½ ts pepper
½ ts salt
1 ss olivenolje til steking
2 ss vann til steking

Slik gjør du:

1. Slå på ovnen på 250 grader.

DEIG:

1. Smuldre romtemperert smør sammen med vann og salt i en stor bolle.
2. Tilsett litt og litt mel til deigen er fast og fin (TIPS: Noe av melet kan sløyfes slik at deigen ikke blir for tørr).
3. Dekk til bollen og sett deigen kaldt i kjøleskapet i ca. 10-15 min.
4. Hent deigen fra kjøleskapet og del deigen i 8 emner (8 like store deler).
5. Kjevle deigen til den er ca. 3 mm tykk.
6. Bruk en liten tallerken som mål til å forme runde og fine Empanadas. Bruk en kniv til å skjære rundt tallerkenen.
7. Kle et stekebrett med bakepapir.

FYLL:

1. Legg rosiner i lunkent vann.
2. Kok egg (ca. 10 min koketid).
3. Finhakk rosiner, persille og gul løk.
4. Stek gul løk i olje til den blir gyllen. Bruk ca. middels varme.
5. Tilsett 2 ss vann i pannen og la det koke inn sammen med løken.
6. Ha i 200 g kjøttdeig, finhakkede rosiner og krydder (salt, pepper og paprikakrydder). Stek kjøttet mens du rører.
7. Tilsett finhakket persille da kjøttet er ferdig stekt.
8. Skrell eggene og del opp eggene med eggdeler.

9. Legg 2 ss fyll og $\frac{1}{4}$ egg i hver Empanadas og legg på de på stekebrettet.
10. Brett deigen sammen til en halvmåne og trykk ned kantene med en gaffel.
11. Pensle Empanadas med et sammenpisket egg.
12. Stek Empanadas i ca. 10- 15 min midt i ovnen til de er gyllenbrune.