

Empanadas

Empanadas er en festrett som brukes i hele Latin-Amerika, og du finner den derfor i flere versjoner. Vi anbefaler en teskje hakket rosiner, og et halvt eller kvart hardkokt egg inni også! Eventuelt 2-3 svarte oliven. Krydre gjerne med persille! Du kan jo også prøve å dikte ditt eget fyll.

Deig:

- 2 l hvetemel
- 6 ts margarin
- 1 1/2 dl melk
- 2 dl soyaolje
- 1 1/2 ts salt
- 5 dl vann

Fyll:

- 3-4 store løk
- 3 hvitløksbåter
- 1 1/2 kg kjøttdeig
- 2 ts salt
- 2 ts svart pepper
- 1 1/2 ts paprikapulver
- 3 ts chilipulver

Smelt margarin og olje ved lav varme. Ha i vann, melk og salt, la det koke så vidt opp ved medium varme. Ha mel i en stor bolle, tilsett smørblandingen. Elt deigen forsiktig sammen, dekk over, og la stå i ca 45 min. Del deigen i emner som du kjevler ca 1/2 cm tykk - størrelse 15 cm i diameter. (Bruk gjerne en tallerken som form)

Løk og hvitløk hakkes og stekes blank. Ha i kjøttdeigen, sil av overflødig fett. Tilsett krydder. (Legg i ev. persille og hakkete rosiner som har ligget i vann et kvarters tid)

Legg 2-3 spiseskjeer fyll i hver empanada (Legg i ev. oliven og egg). Brett over, og form til en halvmåne. Den underste deigen kan brettes over den øvre. Bruk gjerne en gaffel til å klemme ned skjøten.

Stekes på 225 grader midt i ovnen, til de er gylne.