

detkityumen.ru

ЭМПАНАДА.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Теплая вода 100 мл.

Мука 250 гр.

Растительное масло 1 ст./л.

Соль щепотка.

Растительное масло для жарки.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Говяжий фарш 150 гр.

Лук 1 шт.

Сало (смалец) 30 гр.

Яйца 1 шт.

Изюм 2 ст./л.

Острый молотый перец 0,5 ч./л.

Паприка 1 ч./л.

Тмин 0,5 ч./л.

Оливки 2 ст./л.

Приготовление:

Эмпанада - это типичное аргентинское блюдо, которое широко распространено по всей Латинской Америке. Согласно аргентинской традиции, их готовили на праздновании возвращения пастухов гуачо. Эти пирожки с пикантной начинкой, чаще всего на основе говядины. Но при этом существует множество вариаций, рецепты

меняются в зависимости от наличия ингредиентов и вкусов между провинциями Аргентины. В некоторых рецептах для начинки вместо мяса используются рыба. В этом рецепте мы используем версию, в которой эмпанада заполняется мясом, яйцами, луком и специями. Теперь давайте приготовим эти вкусные пирожки! Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

11.05.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/702/