Ispaniški kibinai empanadas



Gaminimas

1. Į virtuvinį kombainą sudėkite miltus, šaltą sviestą, kiaušinius, KOTANYI druską, DANSUKKER nerafinuotą cukranendrių cukrų ir supilkite pieną. Maišykite tešlą apie 2–3 min. Sukapotą tešlą pabaikite minkyti rankomis, kol taps tolygi.
2. Suvyniokite į maistinę plėvelę ir laikykite šaldytuve apie 20–30 min.
3. KITCHEN ME sausai brandintą šviežią jautienos maltinį „Mėsainiams“ sumaišykite su KOTANYI prieskoniais, aliejumi, smulkiai pjaustytu svogūnu, susmulkintu RAMBYNO lydytu ir rūkytu sūrio užkandžiu „Tradicinis“, HAPPY DAY ananasų sultimis bei smulkintu konservuotų grybų mišiniu.
4. Atvėsintą tešlą iškočiokite kočėlu (apie 0.5 cm storio). Su formele išspauskite apskritimus.
5. Į apskritimo vidurį dėkite jautienos įdaro, kraštus patepkite kiaušinio plakiniu ir užlankstykite.
6. Empanadų viršų patepkite kiaušinio plakiniu ir kepkite orkaitėje 180 °C temp. apie 25–30 min., kol gražiai apskrus.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

400 g	miltų
170 g	sviesto
2	kiaušinių
Žiupsnelio	DANSUKKER nerafinuoto cukranendrių cukraus
130 g	pieno
150 g	KITCHEN ME sausai brandinto šviežio jautienos maltinio Mėsainiams
½ šaukštelio	KOTANYI džiovintų mairūnų
½ šaukštelio	KOTANYI džiovintų raudonėlių
Žiupsnelio	KOTANYI džiovintų mėtų
2 šaukštų	aliejaus
1 nedidelio	svogūno
50 g	RAMBYNO lydyto rūkyto sūrio užkandžio Tradicinis
100 ml	HAPPY DAY ananasų sulčių
2 šauktų	konservuotų grybų mišinio
1	kiaušinio
Žiupsnelio	KOTANYI druskos

Žiupsnelio	KOTANYI juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/ispaniski-kibinai-empanadas.htm?tpl=pdf