

Picadillo Empanada

Toplam 36 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 13/10

Picadillo empanada, baharatlı kıymayı hamura kapatarak dışı gevrek, içi sulu bir Küba atışması yapar.

Malzemeler

- 12 adet Empanada hamuru
- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kıymayı soğan ve kimyonla pişirin.
2. Harci hamura paylaştırarak kapatın.
3. 190°C fırında 16 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcı soğutup kapatmak taşı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Empanadaları sıcakken, yanına salsa ve lime dilimi koyun.

Alerjenler

Gluten