

## АРГЕНТИНСКИЕ ЭМПАНАДАС С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА И



### Ингредиенты

- 1-2 кг сырных шариков с перцем халапеньо Aviko (4-8 штук на человека)
- 1 большая луковица
- 1 банка сушеных томатов
- 1 банка сушеных маслин
- готовое тесто
- 1-2 сырых яйца или стакан молока
- масло для жарки
- перец чили, соль, кумин по вкусу

### Аргентинские эмпанадас с начинкой из мяса и оливок с горячими шариками халапеньо

#### Способ приготовления

Обжарьте говяжий фарш в масле с нарезанным кубиками луком и томатами. Добавьте перец чили, соль и молотый кумин. Слегка обжарьте, уменьшите огонь и в последнюю минуту добавьте нарубленные маслины. Остудите смесь и выложите ее на 20-25 кружочков из слоеного теста. Сверните, прижимая тесто по краям вилкой. Смажьте эмпанадас слегка взбитым яйцом или молоком и выпекайте в духовке 15 минут при температуре 220°C. Приготовьте сырные шарики с перцем халапеньо в соответствии с инструкциями, указанными на упаковке. Подавайте эмпанадас и сырные шарики на разных блюдах. В отдельной пиале подайте вкусный острый соус сальса.

#### Хороший совет

Прекрасным дополнением к блюду будет салат из цуккини, баклажана кукурузы и томатов.



Сервис с улыбкой