

Empanade

Za 4 osobe

Testo

500 g brašna
2 jaja (jedno celo i jedno belance)
 $\frac{1}{2}$ kašike soli
kašika sirćeta
1 dl hladne vode
3 kašike masti
kašika margarina

Slani fil

150 g kobasice
pola glavice crnog luka
200 g paradajz pelata
so i biber po želji

Slatki fil

1 jabuka
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
4 kašičice žutog šećera
po jedna šaka badema, lešnika i brusnica
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta

Karamel preliv

4 kašike šećera
sok od pomorandže i $\frac{1}{2}$ limuna
kašika margarina

Način pripreme

1. Umutiti jaje, belance, so, vodu i sirće. U drugoj činiji sjediniti margarin, mast i brašno, dobro ga prstima ujednačiti u rastresitu masu. Sjediniti ove dve mase i umesiti glatko testo. Prekriti ga i ostaviti u frižideru da odstoji sat vremena (može i duže).
2. Slani fil: iseći na kockice kobasice i crni luk, pa u tu smesu dodati paradajz pelat (usitnjen) i začiniti sa solju i biberom po ukusu. Po želji dodati rendani sir.
3. Slatki fil: narendati jabuku, dodati limunov sok, šećer, usitnjene bademe i lešnike, brusnicu i cimet i sve to dobro promešati kašikom.
4. Na obrašnjavljenoj površini razviti testo debljine 3-4 mm, pa modlom

prečnika 5-7 cm formirati krugove. Filovati svaki, slatkim ili slanim filom. Preklopiti nafilovano testo, pa viljuškom pritisnuti ivice da se empanade ne bi otvarale pri pečenju. Peći u zagrejanj pećnici na 180 stepeni 20 minuta. Premazati svaku empanadu žumancetom 5 minuta pred kraj pečenja.

5. Za slane empanade svaki krug premazati senfom.

6. Za slatke empanade napraviti preliv tako što treba propržiti šećer (karamelizovati ga) pa mu dodati margarin, zatim dodati sokove od limuna i pomorandže. Eventualno dodati ostatke slatkog fila po punjenju empanada. Preliti na tanjiru servirane, gotove, empanade.

Savet: pri filovanju empanada obode premazati vodom, pre preklapanja, da bi se testo bolje 'zalepilo'.