



## **EMPANADAD EHK VÜRTSIKAD**

### **LIHAPIRUKAD**

**Retsept:**Getter Madison

#### **Valmistamine**

Tegu on argentiinapärase soolaste pirukatega, mis maitselt vürtsikad ja mõnusalt muredad. Kõrvale otsustasin teha chimichurri kastet, mis sobis suurepäraselt ning aitas mahlasusega. Tainaks näpi kokku jahu, küpsetuspulber ning tükeldatud/riivitud või. Töötle minimaalselt, et võid mitte soojendada. Lisa nii palju külma vett, et tainas kokku hakkaks.

Pane pooleks tunniks külmikusse puhkama. Samal ajal kuumuta pannil õli ning pruunista sibul. Lisa hakkliha ning pruunista seegi. Seejärel sega sisse küüslauk, paprika, tšilli ja maitseained ning tomatipüree. Prae veel mõned minutid. Jäta jahtuma (aseta sõelale, et liigne rasv välja tilguks). Kuumuta ahi 190 kraadini. Jahusel tööpinnal rulli tainast paari millimeetri paksused lehed ning lõika vormiga 12-15cm ringid. Keskele asetage 1-2 spl lihasegu ning määri üks serv munaga. Voldi poolkuuks ning suru ääred kokku, tõsta ahjuplaadile. Kui kõik empanadad valmis, pintseta munaga ning puista peale ka seemneid. Küpseta ahjus u pool

tundi või kuni kaunilt kuldsed. Vahepeal valmista kaste. Selleks sega kõik ained kokku. Lase vähemalt 15min maitsestuda. Serveeri pirukate kõrvale. <https://thymeout.ee/empanadad-vurtsikad-lihapirukad/>

- 450 g segahakkliha
- 2 küüslauguküünt
- 1 sibul
- 1 punane paprika, väikeste tükkidena
- 1 tšillikaun
- ½ spl suitsupaprikapulbrit
- 1 tl jahvatatud vürtsköömneid
- 1 spl tomatipüreed
- 1 muna
- 500 g Veski Mati Eriti Head nisujahu
- 2tl küpsetuspulbrit
- 150 g võid (otse külmikust)
- seesami- või mooniseemneid

Kastmeks:

- 2 dl kvaliteetset oliiviõli
- 1 laimi mahl
- 1 peenelt hakitud tšillikaun
- 1 dl peenelt hakitud koriandrit
- 1 spl peenelt hakitud peterselli
- näpuotsatäis soola
- pisut suhkrut
- 2 peenelt hakitud küüslauguküünt