

Chilenske Empanadas

I alt ca. 24 Empanadas

Dej:

1050 g mel + det løse

6 tsk. bagepulver

6 nip salt

600 g margarine

6 tsk. citronsaft

Ca. 4-5 dl vand

Sigt mel, bagepulver og salt sammen og smulder margarinen i.

Tilsæt citron og herefter vand lige akkurat til at kunne samle dejen til en blød dej.

Rul dejen ud til 30 x40 cm. fold dejen og gentag processen 1 gang til.

Herefter hviler dejen 1 time i køleskab.

Kødfyld: (laves med fordel dagen før da den skal være kold ved "pakningen").

2 kg. Hakket oksekød

1,5 kg løg (ifølge opskriften skal der 3 kg i men det synes jeg er alt for meget)

Salt, peber, chilipulver, evt. hvidløg

Lyse rosiner (nogle steger dem med i kødet og anvender ca 400g til denne portion)

Sorte oliven

6 hårdkogte æg

Løgene hakkes fint.

Kom olie i en stor stegegyde, svits kød til det får farve, tilsæt løg og svits dem med. Tilsæt krydderier og lad det hele simre i 30-40 min. Kødet skal smage lidt stærkt men også lidt sødt.

Lad kødfyldet køle helt af

Nu rulles dejen ud til ca. ½ cm. tykkelse og udstik nu cirkler på størrelse med en kagetallerken.

Kom kødfyld på den ene halvdel af dejen så der er ca. 1,5cm. til kanten, læg et kvart hårdkogt æg langs langsiden af kødet, derefter 1 oliven i den ene ende og et par lyse rosiner i den anden, herefter pensles kanten med vand og dejen pakkes til en halvmåne

Bages ved 220g i ca. 15-20 min.

Kan spises varme eller kolde, i stedet for kødfyld kan men bruge ost.

Velbekomme