

Empanadas



Empanadas přivezli do Argentiny Španělé na konci 19. století. Dnes jsou Empanadas argentinským národním jídlem a rozšířily se i do ostatních zemí Jižní Ameriky. Jedná se o zpravidla pšeničnou kapsu plněnou nejčastěji masem (šunkou, tuňákem a jinými rybami, mletým masem, zeleninou, sýry ale i ovocem).

Těsto na empanadas si v Argentině lidé většinou kupují, prodává se totiž běžně jako u nás těsto listové. Můžete si jej však snadno připravit doma.

450 g hladké či polohrubé mouky
225 g másla nakrájeného na kostičky
2 vejce + 2 lžičky červeného vinného octa
špetka soli

450 g zadního hovězího
6 stroužků česneku
1 lžička sušeného oregána
1 lžička kmínu
3 lžičky olivového oleje
1 velká červená paprika, zbavená semeníku
3 cibule
2 lžičky nasekané hladkolisté petrželky
2 vejce uvařená natvrdo
50 g zelených oliv bez pecek, najemno nakrájené
50 ml Olivový olej
sůl a pepř

Z mouky, soli a másla vypracujeme drobenku. Přidáme 1 vejce a ocet a pak postupně asi 2 lžičky studené vody, tak vznikne nelepivé těsto. Těsto propracujeme dohladka a vytvoříme kouli, zabalíme do fólie a dáme na půl hodiny do lednice odpočinout.

Maso nakrájíme na proužky a poté na kostičky. Cibuli i papriku si nadrobno nakrájíme a česnek nastroháme najemno. Na oleji osmahneme dozlatova cibuli a poté opečeme česnek a papriky a nakonec přidáme a orestujeme maso. Osolíme, opepříme, zasypeme kmínem a orgánem a dusíme, než maso změkne. Směs poté necháme vychladnout a poté do ní přimícháme nadrobno nakrájené vejce natvrdo a olivy. Podle potřeby ještě dochutíme solí či pepřem.

Pokud chceme, tak můžeme z těsta vytvarovat taštičky, které naplníme masovou směsí. Zvolit však můžeme i jednodušší přípravu. Z těsta vyválíme na pomoučněném válu dvě asi centimetr silné placky. Jednou vyložíme vymazanou otevírací formu o průměru 26 cm. Dno vyložíme masovou směsí, posypeme petrželkou a přiklopíme druhou plackou. Okraje pevně utěsníme a přebývající těsto odkrojíme. Do horní placky vidličkou vypíchneme pár děr, aby unikala pára. Pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C přibližně 30 minut. Pokud chceme mít empanadu křupavou, pak těsto potřeme před pečením vejcem.



Názorný postup přípravy taštiček

- 1** Poprašte vál moukou a plát křehkého těsta ještě trochu rozválejte. Vypichujte z něj kolečka o průměru asi 10 cm.
- 2** Rozválejte i druhou placku, pak všechny zbytky těsta spojte a také vyválejte. Celkem byste měli získat asi 16 vykrájených koleček.
- 3** Kolečko těsta si položte do dlaně a do středu naneste cca lžící náplně. Okraje nechte čisté a volné, ale náplní nešetřete.
- 4** Okraje těsta ohněte k sobě a vytvořte půlměsíc s náplní ve středu. Stiskem prstů je spojte a ztenčete. U kvalitního těsta je nemusíte ani ničím potírat.
- 5** Spojený okraj pak ohýbejte nahoru a pomocí prstů tvarujte varhánky (sklady), jako když nabíráte látku na sukni. Prstem každý sklad přitiskněte.

Předehřejte troubu na 180 °C a rozpalte v ní plech na pečení. Empanadas pak pokládejte na rozpálený plech vyložený pečicím papírem, potřete rozšlehaným žloutkem s kapkou vody nebo celým rozšlehaným vejcem a pečte zhruba 20 minut dozlatova. Jezte teplé i studené a podávejte s argentinským červeným vínem (skvělé s Newen Malbec, Fin del Mundo, Patagonie).