

## Empanadas z kurczakiem



**Kuchnia:** meksykańska

**Czas przygotowania:** 45 do 60min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 6/10/10

### Składniki:

- bulion drobiowy - 500 ml
- listki laurowe - 1 szt.
- pierś z kurczaka - 3 szt.
- oliwa - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- kminek - 1 łyżeczka
- oliwki - 40 g
- ciasto kruche - 5 arkuszy
- jajko - 1 szt.

### Opis przygotowania:

Kurczaka dotować przez około dziesięć minut w wrzącym bulionie z listkiem laurowym. Po ugotowaniu ostudzić kurczaka i pokroić w kostkę, z wywaru pozostawić szklankę. Cebulę pokroić i usmażyć na rozgrzanej patelni razem z czosnkiem i kminkiem. Następnie dodaj szklankę bulionu, rodzyнки, doprowadź do wrzenia a następnie zmniejsz płomień i podgotowuj aż wywar wyparuje. Kolejno dodaj kurczaka i drobno pokrojone oliwki. Z kruchego ciasta wyciąć kółka jak na pierogi, wypełnić nadzieniem, zlepić i piec w piekarniku na blaszce z tłuszczem w temperaturze 200 stopni 25 minut.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**