

Эмпанадас с белыми грибами, сливочным сыром



Ингредиенты

- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 40 г
- Белые грибы 60 г
- Шалфей 3 г
- Лук 4 г
- Растительное масло 5 мл
- Соль 1 г
- Черный перец 1 г
- Тесто:
- Пшеничная мука 200 г
- Кукурузная мука 100 г
- Соль 3 г
- Вода 40 мл
- Растительное масло 25 мл

Приготовление

Замешиваем муку кукурузную и пшеничную с солью, добавляем холодную воду, вымешиваем 15 минут, добавляем растительное масло, вымешиваем еще 10 минут, обматываем пищевой пленкой.

Оставляем отдыхать на 30 минут.

Раскидываем на шарики по 20 г, раскатываем на круги по 15 см.

Нарезаем грибы кубиком по 1 см, обжариваем на растительном масле, добавляем соль, черный перец, шалфей, нарезанный соломкой.

Смешиваем со сливочным сыром и нарезанным слоями луком.

Помещаем начинку в тесто, сворачиваем с трех сторон в треугольник и обжариваем во фритюре при 170 градусах 3-4 минуты.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг