

## SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 50 MIN

🍴 ŚREDNI

1 opakowanie Fileciki roślinne  
Garden Gourmet

2 sztuki ciasta francuskiego

1 sztuka cebuli białej

1 sztuka papryki czerwonej

100g kukurydzy słodkiej

szczypta pieprzu ziarnistego

szczypta ostrej papryki -  
proszkowanej

2 łyżki oliwy z oliwek

1 szczypta soli

Zainspiruj się wyrazistymi smakami meksykańskiej kuchni! Spróbuj tych pysznych wegańskich empanadas z nadzieniem z roślinnymi filecikami Garden Gourmet oraz meksykańską przyprawą – naprawdę smacznych! Połączenie aromatycznych przypraw, delikatnych kawałków filecików roślinnych i chrupiącego ciasta tworzy nieodpartą kompozycję smaków i zapachów. Idealne jako szybka przekąska, przystawka na przyjęcie lub pełnowartościowy posiłek, który zachwyci wszystkich przy stole. Te empanadas nie tylko wspaniale smakują, ale też są łatwe do przygotowania!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**1. Rozgrzej piekarnik i przygotuj ciasto**

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Rozłóż plastry ciasta na dużym kawałku papieru do pieczenia i pozwól im się rozmrozić, oddzielając je od siebie.

**2. Podsmaż kawałki roślinnych filecików z warzywami**

Pokrój kawałki roślinnych filecików na mniejsze części. Obierz i pokrój cebulę oraz paprykę na drobne kawałki. Podsmaż je na oliwie przez kilka minut, aż staną się miękkie i półprzezroczyste. Dopraw solą, pieprzem i papryką w proszku. Dodaj kukurydzę i kawałki filetów, a następnie smaż jeszcze minutę. Zdejmij mieszankę z patelni i odstaw do ostygnięcia.

**3. Nałóż farsz na ciasto**

Wytnij plastry ciasta za pomocą foremki do ciasta. Rozłóż farsz na środku każdego kawałka ciasta. Zwilż brzegi ciasta wodą.

**4. Złóż ciasto**

Złóż ciasto nad farszem i zaciśnij brzegi, składając kawałki ciasta do środka kciukiem i palcem wskazującym. Możesz również docisnąć brzegi widelcem, aby je zamknąć.

**5. Upiecz empanadas i ciesz się, gdy są jeszcze ciepłe**

Posmaruj meksykańskie pierożki roztrzepanym jajkiem (dla uzyskania połysku) lub odrobiną (roślinnego) mleka. Piecz empanadas przez około 20 minut, aż nabiorą ładnego, złotobrzązowego koloru.

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**