

Tuňákové empanadas se sušenými rajčaty

Celkový čas vaření **50 min.** 25 min. Doba přípravy 25 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.072 kJ / 854 kcal

Tuky: **31,8 g** Bílkoviny: **42,2 g**
Sacharidy: **106,5 g**

INGREDIENCE

4 Porce

Náplň:

280 g tuňáka v olivovém oleji

320 g červených fazolí z konzervy

240 g sušených rajčat v oleji

4 polévkové nasekané petrželky

lžíce

4 polévkové Kikkoman Kimchi pikantní

lžíce chili omáčka

Těsto:

350 g světlé špaldové mouky

120 ml teplé vody

60 g měkkého másla

1 vejce

2 polévkové černého sezamu

lžíce

Dip:

4 polévkové Kikkoman Kimchi pikantní

lžíce chili omáčka

2 polévkové majonézy

lžíce

1 čajová agávového sirupu

lžička

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

280 g tuňáka v olivovém oleji - **320 g** červených fazolí z konzervy - **240 g** sušených rajčat v oleji - **4 polévkové lžíce** nasekané petrželky - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka

Tuňáka slijte a společně s fazolemi a sušenými rajčaty rozmixujte na lehce hrubší pastu. Vmíchejte petrželku a Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčku.

Krok 2

350 g světlé špaldové mouky - **120 ml** teplé vody - **60 g** měkkého másla

Mouku, máslo a vodu smíchejte a vypracujte hladké těsto. To vyválejte a vykrajujte kolečka o průměru přibližně 5 cm. Troubu předehřejte na 180 °C.

Krok 3

Na každé kolečko položte lžici náplně, přeložte a okraje pevně přitiskněte, aby se empanadas uzavřely.

Krok 4

1 vejce - **2 polévkové lžíce** černého sezamu
Empanadas rozložte na plech vyložený pečicím papírem, potřete rozšlehaným vejcem a posypte sezamem. Pečte přibližně 25 minut při 180 °C.

Krok 5

4 polévkové lžíce Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka - **2 polévkové lžíce** majonézy - **1 čajová lžička** agávového sirupu

Smíchejte majonézu se 2 lžícemi Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčky a agávovým sirupem.

Podávejte teplé nebo studené s extra omáčkou
Kikkoman Kimchi Chili a kimchi majonézou,
podávanou v mističce zvlášť.