

# Empanadas:

## Till degen:

1 kg vetemjöl, 1 tesked bakpulver,  
1 matsked salt, 200 g margarin,  
1 1/2 tekopp kokande vatten,  
eventuellt en dl vitt vin  
för smaken.

## Till fyllningen:

3 finhackade stora lökar,  
1/2 kg blandfärs, 2 hårdkokta ägg,  
15-20 oliver, russin, 1 tesked  
oregano, 1 tesked paprikapulver, chilipulver, peppar, (vitlök)  
salt att smaka av med.

## Börja med fyllningen:

Skala och finhacka löken, fräs till den saftar sig i lite olja i en stor kastrull, häll av så mycket av saften som möjligt (fiskaupp med en liten kopp ur kastrullen). Lägg i köttfärsen och fräs gyllenbrun, tillsätt kryddorna och smaka av med salt. Lyft av spisen. Hårdkoka äggen och skär upp i klyftor.

## Degen:

Blanda mjöl, salt och bakpulver väl, häll upp på bakkbordet som en stor 'vulkan' med krater i mitten, klicka i margarinet i kratern och häll det kokande vattnet över detta. Börja blanda ner mjölet från kanterna med en sked och fortsatt med handema när det svalnat tillräckligt. Knåda kraftigt (en härlig deg att knåda tillsammans med andra) tills degen är klubbfri. Den ska inte småspricka när man drar i den. Tillsatt mera vatten eller vin om det behövs. Kavla ut lövtunt (1-2 mm) och skar ut rundlar med en mattallrik som mall.

## Fyllning och gräddning: -

Lägg en rågad matsked med köttfyllning på ena halvan av degrundeln, 1 äggklyfta, 1 oliv och några russin. Vik över andra halvan och mosa kanten tät med en gaffel.

Pirogerna gräddas i ugn 175-200 grader i 15-20 minuter.

Serveras varmt med en tomat och löksallad och eventuellt ett glas chilenskt rött vin.