

Empanade od tune sa sušenim paradajzom na suncu

Ukupno vreme **50 min** 25 min vreme pripreme 25 min vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
3.072 kJ / 854 kcal

Masti: **31,80 gr** Protein: **42,20 gr**
Ugljeni hidrati: **106,50 gr**

SASTOJCI

4 porcije

Nadev:

280 gr tune u maslinovom ulju
320 gr konzerviranog crvenog pasulja
240 gr sušenog paradajza u ulju
4 kašike seckanog peršuna
4 kašike [Kikkoman Ljuti Sos za Kimči](#)

Testo:

350 gr svetlog speltinog brašna
60 gr omekšalog putera
1 jaje
2 kašike crnog susama

Dip:

4 kašike [Kikkoman Ljuti Sos za Kimči](#)
2 kašike majoneza
1 kašičica agavinog sirupa

PRIPREMA

Korak 1

280 gr tunjevine u maslinovom ulju - **320 gr** crvenog pasulja iz konzerve - **240 gr** sušenog paradajza u ulju - **4 kašike** seckanog peršuna - **4 kašike** [Kikkoman Ljuti Sos za Kimči](#)
Ocedite tunjevinu i izblendirajte je sa pasuljem i sušenim paradajzom u blago gustu pastu.
Umešajte peršun i Kikkoman čili sos za kimči.

Korak 2

350 gr svetlog speltinog brašna - **120 ml** tople vode - **60 gr** omekšalog putera
Pomešajte brašno, puter i vodu da biste dobili glatko testo. Razvaljajte ga i isecite krugove prečnika oko 5 cm. Zagrejte rernu na 180 °C.

Korak 3

Stavite kašiku fila na svaki krug, preklopite i pritisnite ivice da se zatvore.

Korak 4

1 jaje - **2 kašike** crnog susama
Poređajte Empanade na pleh obložen papirom za pečenje, premažite umućenim jajetom i pospite susamom. Pecite oko 25 minuta na 180 °C.

Korak 5

4 kašike [Kikkoman Ljuti Sos za Kimči](#) - **2 kašike** majoneza - **1 kašičica** agavinog sirupa
Pomešajte majonez sa 2 kašike Kikkoman čili sosa za kimči i agavinim sirupom. Poslužite toplo ili hladno sa dodatnim Kikkoman čili sosom za kimči i kimči majonezom sa strane.