



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Calzone

Sprzątanie lodówki

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Kolacja

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

dla alergików

Składniki:

- mąka , 0.5 kg
- mleko, 200 ml
- cukier, 1 łyżk.
- drożdże, 40 g
- olej, 5 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- koncentrat pomidorowy, 6 łyżecz.
- bazyli, 0 szczypta
- zioła prowansalskie, 0 szczypta
- cebula biała, 1 szt.
- kiełbasa, 2 szt.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- ser żółty, 0 uncja
- pieczarka, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Cisto: Mleko podgrzać i rozrobić drożdże wraz z 1 łyżką cukru. Rozczyn wlać do mąki i dodać 4 łyżki oliwy. Wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Sos: Przygotować koncentrat pomidorowy wymieszany z 1 łyżką wody i oleju oraz z dodatkiem ziół prowansalskich, bazyli i pieprzu. Nadzienie: może być dowolne. W tym przypadku jest to podsmażona kiełbasa z cebulką, pieczarkami oraz z dodatkiem groszku i kukurydzy. Z wyrobionego ciasta rozwałkować kółka o średnicy mniej więcej 10 cm. Posmarować sosem i nałożyć farsz - posypać obficie serem. Całość zwinąć w pieróg. Posmarować rozbełtanym jajkiem i opruszyć bazylią. Piec w piekarniku rozgrzanym do 200 st. około 20 min. Podawać z sosem czosnkowym lub ketchupem. Smacznego!

