Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Calzone z farszem "rockroll"

Proporcje na 2 pierogi

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- mąka pszenna, 200 g
- drożdże, 6 g
- oliwa, 1.5 łyżk.
- mleko, 120 ml
- sól, 0 uncja
- pierś z kurczaka, 1 szt.
- suszone pomidory, 8 szt.
- por, 0 szt.
- kukurydza w puszce, 140 g
- ryż , 0.5 szkl.
- ser żółty, 10 dag

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: z mleka i drożdży zrobić rozczyn. Do miski wsypać mąkę, dwie łyżki oliwy, łyżeczkę soli, rozczyn i zagnieść ciasto. Odstawić na godzinę do wyrośnięcia. 2. Farsz: Ryż ugotować na sypko z curry - wystudzić. Kurczaka posiekać w drobną kosteczkę i usmażyć - wystudzić. Pora i suszone pomidory drobno posiekać i wymieszać z ryżem, kurczakiem, kukurydza i startym na drobnych oczkach serem żółtym. Farsz doprawić przyprawą kreolską. 3. Wyrośnięte ciasto ponownie wyrobić, podzielić na dwie części i rozwałkować na okrągłe placki. Na placki nałożyć farsz (można polać keczupem i posypać startym serem), złożyć na pół i zlepić brzegi na kształt pieroga (brzegi można zwilżyć wodą). 4. Spryskać oliwą i piec na blasze wyłożonej papierem do pieczenia podsypanym mąką ok 25 min do zrumienienia w piekarniku nagrzanym do 200 C.