



Calzone ze szpinakiem

przepisy.pl



45 minut 2 osoby Łatwe

Składniki:

- świeży szpinak - 500 gramów
- ser feta - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 3 sztuki
- pomidorki cherry czerwone - 150 gramów
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- migdały - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- olej - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżeczki
- woda - 30 mililitrów
- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek, dodaj mini kostkę czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
3. Kulkę z ciasta rozciągnij na placek o średnicy około 30 centymetrów. Następnie posmaruj go sosem pomidorowym.
4. Cebulę pokrój w drobną kosteczkę i usmaż na oliwie dodając 2 kostki knorr .
5. Dodaj szpinak oraz migdały i całość podsmaż chwilę. Dopraw pieprzem i oregano.
6. Na połowę posmarowanego placka połóż szpinak, następnie przecięte na pół pomidorki cherry oraz kawałki sera feta.
7. Zamknij placek składając go na pół i szczelnie zawiń krawędź. Calzone piecz w rozgrzanym piekarniku do 220 stopni przez 15 minut.