



# Calzone serowe

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- czerwona cebula - 1 sztuka
- ser pleśniowy - 100 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- mleko - 200 mililitrów
- jajka - 1 sztuka
- parmezan - 200 gramów
- mąka - 400 gramów
- masło - 60 gramów
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- oliwa - 3 łyżki
- bazylia - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- drożdże - 30 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. W ciepłym, posłodzonym mleku rozpuść drożdże, odstaw na chwilę.
2. Na stolnicę wysyp mąkę, dodaj posiekane na kawałki masło, posól i dodaj olej, wlej zaczyn drożdżowy i wyrabiaj ciasto. Gotowe odstaw na 20 minut.
3. Po tym czasie podziel je na cztery części, każdą rozwałkuj na kształt koła.
4. Ser pleśniowy pokrusz, parmezan zetrzyj na tarce, czosnek zmiażdż i wymieszaj z pomidorami, cebulę posiekaj.
5. Każde koło posmaruj łyżką soku pomidorowego, na połowie rozkrusz ser pleśniowy, posyp go cebulą. Ułóż warstwę pomidorów z czosnkiem, dopraw solą i pieprzem, posyp parmezanem i dopraw gałką muskatołową.
6. Złóż placek na pół (kształt dużego pieroga), sklej brzegi, wierzch posmaruj roztrzepanym jajkiem.
7. Piecz w nagrzanym do 180 piekarniku przez 30 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)