



przepisy.pl

Calzonne z cukinią

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- mleko - 200 mililitrów
- jajka - 1 sztuka
- mąka - 400 gramów
- masło - 60 gramów
- oliwa - 3 łyżki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- szynka - 4 plastry
- drożdże - 30 gramów
- pomidory w puszcze - 1 opakowanie

[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. Cukinię umyj i pokrój w drobna kostkę, podobnie uczyn z bakłażanem. Z papryki usuń gniazda nasienne, umyj i osusz ją, po czym pokrój w kostkę. Pieczarki wyszoruj, pokrój w plastry.
4. Rozpuść masło* na patelni, dodaj cukinię oraz bakłażana, duś 5 minut. Dodaj paprykę i duś kolejne 5 minut, podobnie uczyn z pieczarkami. Dodaj pokrojoną w kostkę wędlinę, pokrojona w kostkę cebulę oraz pomidory. Całość dopraw i wymieszaj starannie.
5. Ciasto podziel na 4 części, każda rozwałkuj na kształt koła. Każde koło posmaruj lekko sokiem pomidorowym, który został w puszcze po wyjęciu pomidorów.
6. Na połowie każdego ułóż farsz, złóż placek na pół (kształt dużego pieroga), sklej brzegi, wierzch posmaruj roztrzepanym jajkiem.
7. Piecz w nagrzanym do 180 piekarniku przez 30 minut. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl