



przepisy.pl

# Calzone z kurczakiem

 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- tymianek - 1 szczypta
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- mleko - 200 mililitrów
- jajka - 1 sztuka
- oregano - 1 szczypta
- mąka - 400 gramów
- masło - 60 gramów
- oliwa - 3 łyżki
- bazylia - 1 szczypta
- musztarda - 1 łyżeczka
- drożdże - 30 gramów
- kukurydza w puszcze - 1 opakowanie
- mozzarella - 1 opakowanie
- sos pomidorowy - 4 łyżki

[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. Po tym czasie podziel je na cztery części, każdą rozwałkuj na kształt koła.
3. Cebulę posiekaj, kurczaka pokrój w kostkę, a mozzarellę w plastry. Na maśle podsmaż cebulę, dodaj pierś z kurczaka, duś około 5 minut.
4. Dodaj musztardę, dopraw ewentualnie solą i pieprzem. Odstaw z kuchenki, dodaj odsączoną z zalewy kukurydzę.
5. Każdy placek posmaruj sosem pomidorowym, posyp bazylią, tymiankiem i oregano, na połowie ułóż kurczaka z cebulą i kukurydzą, na wierzchu ułóż mozzarellę.
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)