



przepisy.pl

Calzone z mięsem mielonym

90 minut 4 osoby Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 200 gramów
- cebule - 3 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- mleko - 200 mililitrów
- jajka - 1 sztuka
- mąka - 400 gramów
- masło - 60 gramów
- oliwa - 3 łyżki
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- papryka - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 opakowanie
- mięso mielone - 400 gramów
- drożdże - 30 gramów
- ser żółty starty - 200 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. Pieczarki pokrój w plastry, cebulę posiekaj, paprykę i pomidory pokrój w kostkę, czosnek zmiażdż.
4. W rondelku roztop 0.25 łyżeczki masła*, dodaj pieczarki, duś 10 minut. Na pozostałym maśle podsmaż cebulę, dodaj mięso i smaż 10 min, po tym czasie dodaj paprykę, duś kolejne 5-10 min.
5. Dodaj pieczarki, pomidory, czosnek oraz koncentrat pomidorowy. Na wolnym ogniu smaż do momentu, gdy część płynu odparuje, dopraw solą i pieprzem. Na koniec dodaj starty ser.
6. Ciasto podziel na 4 części, każdą rozwałkuj na kształt koła. Na połowie każdego ułóż farsz, złóż placek na pół (kształt dużego pieroga), sklej brzoje, 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.