



przepisy.pl

Calzone z ogórkami kiszonymi

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 400 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
- ogórki kiszone - 4 sztuki
- papryka żółta - 1 sztuka
- drożdże - 30 gramów
- salami - 8 plasterów
- mozzarella - 2 opakowania
- sos pomidorowy - 8 łyżek

[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. Ciasto podziel na cztery części, każdą rozwałkuj na kształt koła.
4. Posiekaj drobno cebulę, podsmaż ją na maśle. Pieczarki pokrój w plastry, dodaj do cebuli i duś 5 minut, po tym czasie zdejmij z ognia. Ogórki pokrój w plastry, papryki w kostkę, a mozzarellę w plastry.
5. Każdy placek posmaruj sosem pomidorowym, na połowie ułóż pieczarki z cebulą, po 2 plastry salami i po jednym pokrojonym w plastry ogórku. Dodaj paprykę i 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. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl