

Plněné calzone

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Chorizo salám 50 g
- Pancetta 50 g
- Čerstvé žampiony 100 g
- Šunka 4 plátek
- Mozzarella 100 g
- Máslo 2 lžíce
- Rajčatové pyré 8 lžíce
- Bazalka 4 ks
- Cibule 1 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Kynuté těsto 250 g
- Olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo s lžící oleje rozpálíme osmažíme v něm pancettu, nakrájenou na malé kostičky, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, žampiony a osmahneme do zesklivatí, Přidáme rajčatové pyré. Z kynutého těsta vyválíme kruh, který pomažeme omáčkou se slaninou (necháme okraje cca 1 cm suchý, přidáme natrhanou mozzarellu, pokrájenou šunku, chorizo salám a listy bazalky. Nakonec těsto přeložíme na polovinu, spojíme a dáme na vymazaný pekáč. Vrch potřeme trochou olivového oleje. Dáme zapéct do trouby na 10 min. na teplotu 200 - 220°C.