

Calzone wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 gotowe ciasto drożdżowe (użyłam kupne Henglein „Spód do pizzy - surowy \"/>

10 dag odsączonej i pokrojonej w kosteczkę Fety (wolę Fetę od Mozzarelli)

olej	3 łyżki
żółtko jajek	1 szt.
cebula	1 szt.
mięso mielone	25 dag
cebula czerwona	1/2 szt.
natka pietruszki	1/2 szklanki
ser żółty	10 dag (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozłożyć ciasto na papierze do pieczenia. Posmarować delikatnie ketchupem (użyłam Sos Chilli Kielecki). Posypać ziołami.

Na patelni rozgrzać olej i zeszklić pokrojoną w „ piórka \"/>

Wyłożyć farsz na połówkę ciasta (tak po środku). Położyć na wierzch sery . Zagiąć ciasto. Docisnąć brzegi. (Ja przycięłam brzegi tak by utworzyć kształtu pieroga). Posmarować ciasto z wierzchu roztrzepanym żółtkiem. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Ułożyć na nim Calzone .

Piekarnik rozgrzać do 180 * C . Wsadzić calzone do wygrzanego piekarnika i piec przez ok 20 minut

.