



Mini Calzone

asi 23 ks



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Pizza v prášku Dr. Oetker
150 ml voda
2 PL olej
hladká mouka na podsypání

Na náplň:

100 g tvrdý sýr Eidam
1 ks vejce
50 g šunka
3 ks rajčata malá tvrdá
pizza koření dle chuti: oregano,
bazalka, pepř apod.

Na potření:

1 ks vejce
1 PL sezamová semínka

- 1 Těsto připravíme podle návodu na obalu směsi na pečení Pizza Dr.Oetker, ale se 150 ml vody. Na pomoučněném vále těsto vyválíme a vykrájíme z něho kolečka o prům. asi 7 cm (např. okrajem hrnku nebo skleničky).
- 2 Náplň: šunku nakrájíme na kostičky, sýr nahrubo nastrouháme. Rajčata spaříme, oloupeme, překrojíme je a odstraníme jádérka – pouze dužninu nakrájíme na kousky a přidáme k sýru a šunce. Do této směsi zamícháme vejce a dochutíme oblíbeným kořením.
- 3 Každé kolečko potřeme po okraji rozšlehaným vejcem a do středu dáme trochu náplně. Kolečko v polovině přehneme, okraje spojíme a přitiskneme k sobě. Calzone poskládáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme vejcem a posypeme semínky sezamu. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180 °C po dobu asi 20-25 minut.

Tip:

- Obměna náplně může být libové uzené, kečup, česnek, špenát, zelenina, houby apod. v oblíbených kombinacích.

