

Calzone w wersji mini



Składniki

- olej do smażenia
- 1.5 łyżeczki suche drożdże
- 2 łyżki oliwa
- 300 ml ciepłe mleko
- 1 łyżeczka cukier
- 1 łyżeczka sól
- 1 szt. rozbełtane jajko do smarowania
- 1 garstka sezam do posypania
- 300 g mięso z gotowanej kury*
- 1 szt. cebula
- 0.5 łyżeczki pieprz ziołowy i czosnek granulowany
- 80 g starty ser żółty np. Gouda
- 150 g jogurt naturalny
- 2 łyżki pikantny ketchup
- 1 łyżka majonez
- 0.5 łyżeczki granulowany czosnek
- 1 szczypta pieprz, sól
- 400 g mąka orkiszowa półrazowa (typ 1050)
- 1 łyżeczka curry
- 420 g warzywa konserwowe jak groszek, marchewka, kukurydza (do kupienia jako mieszanka)

Sposób przygotowania

1. Do miski wsyp mąkę i drożdże, wymieszaj, dodaj oliwę, sól i cukier. Zaczynij mieszać - najlepiej robotem, wlewaj ciepłe mleko i mieszaj. Ciasto musi być elastyczne i odchodzić od rąk. Przykryj miskę bawełnianą ściereczką i pozostaw ciasto na ok. 1 godzinę do wyrastania. 2. Mięso z kurczaka pokrój w małą kostkę, cebulę poszatkuj. Na patelnię wlej ok. 2 łyżki oleju, usmaż cebulę na złoto, dodaj mięso z kurczaka, posyp curry, pieprzem ziołowym i czosnkiem, smaź krótko, często mieszając. Odstaw do ostudzenia. 3. Przesmażone mięso wymieszaj z odsączonymi z zalewy warzywami. 4. Ciasto rozwałkuj dosyć cienko. Talerzykiem lub jakimś denkiem o średnicy 10-11 cm wykrawaj okręgi. 5. Na środek kładź 2-3 łyżki farszu, na czubek posyp serem. Ciasto złóż jak pieróg - na pół i zlep brzegi. 6. Calzone układaj na blaszce. Każdy pieróg posmaruj jajkiem i posyp sezamem. 7. 8. Piecz w rozgrzanym do 200 st. C piekarniku przez 16-18 minut. 8. Dip jogurtowy: wszystkie składniki wymieszać ze sobą, doprawić w razie potrzeby solą i pieprzem. * Do farszu - jeśli nie mamy gotowanego mięsa z rosołu - możemy użyć surowych piersi kurczaka albo jakąś inną wędlinę czy kiełbasę, najlepiej to co mamy niezjedzone w lodówce. Mięso zawsze dobrze jest najpierw krótko obsmażyć.