

Calzone podle vinařky (calzone alla Cantiniera)

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce másla nebo margarinu

• 100 g prorostlé uzené slaniny

• 1 cibule

• 1 svazek jarní cibule

• 100 g čerstvých žampionů

• 4 rajčata

• 200 g modrých vinných hroznů

• 12 plněných oliv

• 4 uzené párky

• 1 svazek oregana

• sůl, pepř

• 200 g sýra (Mozzarella)

• Kynuté těsto:

• 400 g mouky

• 1,5 lžičky soli

• 1 lžíce cukru

• 100 g másla nebo margarinu

• 1 šálek mléka

• 30 g droždí

• 2 lžíce oleje

Postup

Připravíme kynuté těsto, necháme vykynout. Na másle nebo margarinu rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu. Přidáme jemně usekanou cibuli a na kolečka nakrájenou jarní cibuli a necháme zesklivatět. Žampiony očístíme a nakrájíme na plátky. Rajčata oloupeme, zbavíme semen a nakrájíme na kostky. Bobulky vína zbavíme semen a připravíme olivy. Párky nakrájíme na plátky nebo kostky. Všechny přísady promícháme v míse. Těsto rozdělíme na 4 stejné díly a ty na pomoučené ploše vyválíme. Každou placku obložíme do poloviny přísadami, posypeme sekaným oreganem a okořeníme solí a pepřem. Na to položíme na plátky nakrájený sýr. Druhou polovinu placky vždy přeložíme a okraje dobře přitiskneme. Položíme na pomaštěný plech a pečeme při 200°C v předehřáté troubě asi 20 minut.