

# Calzone pizza w pierogu

Autor: **kibi87**Przepisów: **53** Ocena: **1074**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- mąka, około 35dag
- ciepła woda, 3/4 szkl
- drożdże, 1/4 kostki
- oliwa, 2-3 łyżki na oko
- sól pieprz
- oregano
- kminek
- jajko do posmarowania
- papryka, pół
- pieczarki, około 10
- szpinak mrożony, 1/4 opakowania
- cebula, pół
- oliwki
- ketchup
- ser żółty, 15dag
- czosnek

## Sposób przygotowania:

- 1 W ciepłej wodzie rozrobić drożdże, połączyć z mąką, oliwą, tak żeby się odrywało od ręki ale nie było suche. Szczypta soli pieprzu. Wyrobić naprawdę dobrze, aby było elastyczne. Odstawić na 20 min. Jeszcze raz wyrobić, rozwałkować okrąg. Nakłuć widelcem.
- 2 Szpinak rozmrozić w rondelku doprawić czosnkiem, solą i pieprzem. Podsmażyć cebulkę, pieczarki odparować. Pokroić w kostkę paprykę. Na połówkę ciasta wyłożyć ketchup, starty ser, pieczarki z cebulką, szpinak, paprykę, oliwki, jeszcze raz ser. Ciasto złożyć na pół, zagnieść końcówki. Posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kminkiem. Piec około 20 min 200stopni.

## Twoje notatki do przepisu: