

Pieróg z warzywami (calzone)



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2563 Ocena: 19465



3-4 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 40 dag
- Olej rzepakowy 5 łyżek
- Drożdże 2 dag
- Mleka 1 szklanka
- Szczypta soli
- Składniki na farsz:
- Warzywa na patelnię z przyprawami 1 opakowanie
- Koncentrat pomidorowy 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Z mąki, drożdży, oleju, soli i ciepłego mleka zarobić ciasto i odstawić w ciepłe miejsce pod przykryciem do podrośnięcia. Warzywa na patelnię przygotować według opisu na opakowaniu i ostudzić. Podrośnięte ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować, nadziać przygotowanymi warzywami, zlepić brzegi, oprószyć mąką.

2 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 30 minut.



Twoje notatki do przepisu: