

Pizza calzone z kiełbasą i warzywami



70 min.



4 os.



490 kcal/os.



ok 12.20 zł/os.

Składniki

- kiełbasa - 300 g
- boczek wędzony w plasterkach - 100 g
- pieczarki - 12 szt.
- cebula czerwona - 2 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- starty parmezan - 200 g
- jajko - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- krojone pomidory - 6 łyżek
- posiekana świeża bazylija - 2 łyżki
- posiekane świeże oregano - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- gotowy spód do pizzy - 2 op.
- roszponka - 1 op.
- rzodkiewka - 1 pęczek
- burak gotowany - 1 szt.
- grzanki lub groszek ptysiowy - 4 łyżki
- mix pestek sałatkowych - 2 łyżki
- ser kozi - 100 g
- sos fix do sałatek - 1 op.
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

Kiełbasę pokrój w plasterki, boczek w paski. Podsmaż delikatnie na patelni. Odstaw.

Czosnek i cebulę obierz, posiekaj. Paprykę umyj i oczyść z gniazd nasiennych, pokrój w paski. Pieczarki umyj, odkrój ogonki i pokrój kapelusze. Na patelni rozgrzej oliwę. Podsmaż na niej warzywa przez kilka minut. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Odstaw. Po ostygnięciu wymieszaj z kiełbasą i boczkiem.

Każdy kawałek ciasta pokrój na 8 równych części. Krojone pomidory wymieszaj z bazylią i oregano, dopraw do smaku solą i pieprzem. Posmaruj 8 kawałków ciasta sosem, zostawiając na końcu każdej części ok. 1,5-2 cm suche brzegi. Na posmarowane sosem ciasto wyłóż farsz i posyp serem. Roztrzep jajko. Nieposmarowane sosem boki ciasta posmaruj roztrzepanym jajkiem, a następnie przykryj pozostałymi kawałkami ciasta i dobrze skleij boki. Wierzch każdego calzone posmaruj roztrzepanym jajkiem i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na ok. 30 minut. Jeśli wierzch ciasta zarumieni się wcześniej, przykryj je folią aluminiową i dopiecz całość.

Roszponkę umyj i osusz. Rzodkiewki umyj, pokrój w plasterki. Buraka i ser pokrój w kostkę. Wymieszaj razem z pestkami. Sos przygotuj wg przepisu na opakowaniu. Bezpośrednio przed podaniem polej sałatkę sosem i posyp grzankami lub groszkiem ptysiowym. Pizzę calzone podawaj na talerzu, obok ułóż sałatkę. Smacznego!