

Кальцоне с рубленым мясом

Категория: Вторые блюда | Кухня: Не указано | Время: 55 мин | Сложность: средне

Описание

На 4 порции. Это тоже пицца, только сложенная пополам. Журнал «Лиза» 44/2005. Время приготовления 1 ч 30 мин. В одной порции 990 ккал: белки 55 г, жиры 42 г, углеводы 98 г.

Ингредиенты

- мука — 500.00 г
- дрожжи — 0.50 палочка
- вода — 300.00 мл
- соль — 1.00 ч. л.
- сахар
- растительное масло — 60.00 мл
- шампиньоны — 250.00 г
- лук репчатый — 2.00 шт.
- мясной фарш — 600.00 г
- томаты в собственном соку — 1.00 банка
- зеленый горошек — 150.00 г
- орегано — 1.00 ч. л.
- сыр — 100.00 г
- яйцо — 1.00 шт.
- перец

Приготовление

1. Смешать муку, дрожжи, воду, соль, щепотку сахара и 30 мл масла, замесить тесто и поставить в теплое место на 30 минут.
2. Грибы и лук измельчить, обжарить на оставшемся масле, добавить фарш и обжарить.
3. Томаты измельчить, смешать с горошком и мясом, потушить; приправить солью, перцем, половиной орегано и половиной сыра.
4. Отделить белок от желтка. Тесто разделить на 4 части и раскатать в круги диаметром 26 см.
5. Выложить начинку на тесто, края смазать белком, сложить пополам и защипать.
6. Смазать кальцоне желтком, посыпать оставшимся сыром и орегано.
7. Выпекать 25 минут при 200 °C.

Теги

#сытное блюдо

Рецепт из "Книги рецептов" | Автор: Ксюша | 27.10.2026