Kalcone



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **250 ml**mlake vode
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Fil:

- **proizvoljne kolicine**kackavalja, šunke ili salame
- **za posipanje**pire paradajz, origano

Priprema

U duboku posudu staviti brašno pa izmešati sa kvascem, soli i šecerom. Napraviti udubljenje u brašnu pa u njega dodati ulje i mlaku vodu. Zamesiti glatko testo koje se odvaja od ruku. Ostaviti na toplom da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na šest loptica. Od svake loptice razviti krug pa filovati. Premazati paradajzom, posuti origanom (ko voli,može da doda sušeni bosiljak), složiti šunku ili salamu, izrendani sir.

Preklopiti i oblikovati kalcone. Dobro uvenuti krajeve da fil ne curi. Složiti u pleh obložen pek papirom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet