

Kalcone (preklopljena lepinja)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **8 kašika** ulja
- **2 dl** mlake vode
- so

Nadev:

- sir
- šunkarica
- kecap
- origano
- pecurke

Priprema

Zamesiti testo i ostaviti da naraste. Podeliti na 4 dela. Svaki deo razvuci na velicinu plitkog tanjira, filovati, preklopiti i dobro zatvoriti krajeve. Prebaciti u nauljen pleh i ostaviti na toplom još 15 minuta. Peci 25 minuta na 220 stepeni.

Savet