# *Italijanske kalcone*

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **350 g**brašna
- **2 dl**vode
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica**soli
- **2**jajeta
- **1 dl**ulja

**Fil:**

- **250 g**mlevenog mesa
- **150 g**šampinjona
- **1 gravica** crnog luka
- **1**paradajz
- **1**paprika
- **2 dl**soka od paradajza
- **malo** origana
- **100-150 g**kackavalja ili nekog drugog sira

**Premaz:**

- **1**jaje
- **malo** kima ili susama

## Priprema

Brašno prosejte i pomešajte sa solju. U mlaku vodu dodajte kvasac sa kašicicom šecera i ostavite desetak minuta da nadoe. Nadošli kvasac dodajte brašnu, zatim dodajte jaja i ulje. Zamesite testo i ostavite oko 40 minuta na toplom da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i podelite na 7-8 loptica. Svaku lopticu pojedinacno rastanjite na velicinu manjeg tanjira.

Fil: Luk iseckajte i propržite na ulju da se zastakli. Dodajte mleveno meso i propržite, zatim dodajte šampinjone i njih popržite sa mesom, posolite, pobiberite i dodajte suvih zacina. Svaki rastanjeni deo testa premažite (mažite u jednoj polovini jer se testo presavija) prvo sokom od paradajza, pospite origanom, malo proprženog fila, komad isecenog paradajza, paprike i narendanog sira. Fila rasporedite da ima podjednako za svaku kalconu.

Presavijte, sastavite krajeve i presavijajte ih prema sredini tako da dobijete malu ogradicu.

Prebacite u nauljen pleh, premažite ih jajetom i pospite kimom ili susamom. Ostavite još desetak minuta da odstoje. Za to vreme ukljucite rernu na 250 stepeni.

Pecite dok ne porumene.

Poslužite kalcone tople.

## Savet