

Kalcone iz rerne



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **10 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **25 ml** ulja
- **1** jaje

Za nadev:

- kecap
- **200 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- pavlaka

Priprema

U 250 ml mlakog mleka rastopiti 10 g kvasca. U dublju posudu staviti 500 gr brašna, zatim dodati rastopljeni kvasac, prašak za pecivo, 1 jaje i na kraju dodati 25 ml ulja da testo bude glatko. Nije potrebno mesiti rukom, nego varljacom. :) Testo ostaviti na 15 minuta da nadoe.

Kada je testo nadošlo, uzeti i podeliti ga na 8 loptica. Te loptice razvijati oklagijom, ne treba previše tanjiti.

Kada smo razvili loptice, na svaku polovinu stavljamo kecap, šunku, kackavalj i pavlaku. Naravno po želji možete dodati i origano.

Zatim presavijamo testo na pola i pravimo oblik polulopte. Krajeve spajamo viljuškom da se nadev ne izlije.

Kalcone premazati jajetom, a po želji posuti susamom. Peci u rerni oko 20 minuta na 200 C. U suštini dok ne dobiju zlatkastu boju.

Savet

Meni se recept mnogo svia, jer testo ne mora dugo da stoji da nadoe i veoma je lako i preukusno. Odlino za doruak. Nadam se da e se i Vama svideti. Prijatno.