

Kalcone (2)



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **250 ml** tople vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **4 kašike** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli

Za punjenje:

- **100 g** fete
- **150 g** pileceg parizera
- **150 g** trapista
- **50 g** kečapa
- **malo** origana

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

U malu činijicu staviti šećer, izmrviti kvasac, dodati mlaku vodu, kašiku brašna, razmutiti i ostaviti da se kvasac

podigne. Dodati ostatak vode, ulje, so i postepeno brašno. Umesiti testo, pokriti ga i ostaviti da duplira.

U ciniju staviti fetu, izgnjeciti je viljuškom, dodati krupno rendani pileci parizer i trapist, po ukusu origano i kecap. Sve viljuškom izmešati.

Podeliti testo na 7 loptica i ostaviti da se odmori 10 minuta. Svaku lopticu tanko razviti i na donji deo testa staviti masu za punjenje, preklopiti, krajeve pritisnuti prstima i uviti ih. Poslagati u pleh s pek papirom i ostaviti pokriveno da se testo malo podigne. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 200C dok ne porumene. Paziti da se ne prepeku.

Savet