

Kalcone (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500-600 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **3-4 kašike** ulja
- **200 ml** tople vode

Za nadev:

- **100-150 ml** kečapa
- **150 g** šunke
- **150 g** kackavalja
- **100 g** dimljenog sira
- **po ukusu** origana

Još:

- **1** žumance
- **maloulja**

Priprema

Kvasac potopiti u malo mlake vode sa po kašicom šećera i kašicom brašna. Sacekati da nadoe. Brašno

prosejati, pa mu dodati ulje, so i nadošli kvasac. Toplom vodom umesiti srednje meko testo koje se ne lepi za ruke. Pokriti ga krpom i ostaviti da odmori oko 20-ak minuta.

Za to vreme pripremiti nadev. Izrendati šunku, kackavalj i dimljeni sir. Testo podeliti na cetiri dela jednake velicine. Od svakog dela oblikovati lopticu, pa je rastanjiti u veci krug.

Središnji deo svakog kruga premazati kecapom, pa preko poreati rendanu šunku, kackavalj i dimljeni sir. Posuti origanom po ukusu. Ivice testa preklopiti i krajeve dobro pritisnuti viljuškom da se ne bi otvorili prilikom pečenja.

Postupak ponoviti sa svim kalconama. Zatim ih poreati na pleh obložen pek-papirom i premazati umucenim žumancetom. Po površini ih malo zaseci skalpelom kako unutra ne bi bile gletave.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet