

Italijanske kalcone (2)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **1** kvasac
- voda, ili mleko za testo
- **12 kašika** ulja

Za fil:

- **500 g** mlevenog mesa
- pavlaka
- origano
- kecap
- kackavalj (po želji)

Za premazivanje:

- žumance
- susam

Priprema

Najpre zamesiti testo sa kvascem, uz brašno možete dodavati vodu (ili mleko). Dodajte soli po ukusu. Takoe, umesto ulja možete dodavati mast. Bitno je da se lepo zamesi, da se ne lepi za ruke. Ostaviti da malo odstoji, a zatim rasklagijati i kalupom vaditi krugove. Ukoliko nemate kalup, možete i šoljom, a ukoliko želite da budu

vece onda odvajajte manje kuglice testa i njih rasklagijajte.

Zatim u svaku kalconu dodate meso (za manje kalcone dovoljna je jedna kašicica), pavlaku, kecap, i na kraju origano. Ukoliko želite, možete dodati i kackavalj. Kada nafilujete, presavijete kalconu i zatvorite viljuškom. Popakujete u pleh, premažete žumancetom i pospete susam. Peci 20ak minuta, ili duže (u zavisnosti od vaše rerne), dok ne porumene. Kada se ispeku, ja ih pokrijem kesom i preko toga suvom kuhinjskom krpom, kako bi malo omekšale, meni su tako ukusnije.

Savet

Kljuna stvar za kalcone je da budu pune fila. U tom sluaju, nema šanse da ne uspeju, i ljudi e se otimati za još jednu. Prijatno :)