

# Drożdżowe pierogi z piekarnika

To zmodyfikowana wersja potrawy z włoskimi korzeniami o nazwie calzone. Danie to można przygotować na wiele sposobów. Wszystko zależy od fantazji kulinarnej.

Oryginalne calzone jest rodzajem pizzy zwiniętej w dużego, zgrabnego pieroga. W środku znajduje się pyszny farsz, najczęściej mięsny, z warzywami i serem mozzarella. Potrawa jest idealną propozycją na letni obiad, drugie śniadanie lub lunch. Pierogi można jeść na ciepło lub na zimno, sztućcami bądź palcami. Oto nasza propozycja – calzone zrobione po polsku, czyli przepis na ciasto drożdżowe i do wyboru dwie wersje farszu warzywno-mięsnego.

## Ciasto drożdżowe:

■ **Składniki:** 50 dag mąki, 5 dag drożdży, ½ szklanki ciepłego mleka, jajko, 3 łyżki oliwy z oliwek, łyżeczka cukru, łyżeczka soli, biało do posmarowania ciasta

- W kubeczku mieszamy drożdże z cukrem i 2 łyżkami mąki oraz ciepłym mlekiem do konsystencji gęstej śmietany. Odstawiamy w ciepłe miejsce, aby wyrosły.
- Do miski przesiewamy mąkę, wbijamy jajko, dodajemy sól, wlewamy wyrośnięte drożdże, oliwę z oliwek, całość wyrabiamy rękami, aż ciasto stanie

## Farsz z pieczarkami i kielbasą

■ **Składniki:** ½ szklanki gęstego przecieru pomidorowego wymieszanego z pikantnym keczupem, 2 dojrzałe pomidory, 30 dag pieczarek, duża cebula, łyżeczka masła, 30 dag kielbasy śląskiej, 3 łyżki czarnych oliwek, 3 czubate łyżki kukurydzy z konserwy, 10 dag żółtego sera, sól, świeżo mielony biały pieprz, oregano

- Pieczarki dokładnie myjemy, odcinamy końce nóżek, kroimy w plasterki. Pomidory parzymy wrzątkiem, przelewamy zimną wodą, obieramy ze skórki, kroimy w kostkę. Cebulę obieramy, kroimy na ćwiartki, a następnie w plasterki. Kielbasę kroimy w zgrabną kostkę, oliwki w plasterki. Ser ścieramy na tarce z dużymi oczkami.
- Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy pokrojone pieczarki, chwilę smażymy na dość silnym płomieniu, tak, aby nie puściły zbyt dużo soku. Dodajemy przygotowane warzywa oraz kielbasę. Całość smażymy na średnim płomieniu, na końcu dorzucamy ziarenka kukurydzy oraz oliwki. Mieszamy i doprawiamy solą oraz pieprzem.
- Na wcześniej przygotowanym, uformowanym i wyrośniętym cieście rozsmarowujemy przecier pomidorowy wymieszany z keczupem, nakładamy farsz, przykrywamy warstwą żółtego sera.

się gładkie, jednolite, elastyczne i nie będzie kleiło się do dłoni. Ciasto z wierzchu smarujemy oliwą i przykrywamy lnianą ściereczką, odstawiamy na około 30 minut do wyrośnięcia. Powinno podwoić swoją objętość.



- Wyrośnięte ciasto dokładnie zagniatamy, dzielimy na 4 części, wykładamy na posypaną mąką stolnicę. Rozwałkowujemy na okrągłe placki o grubości około 5 mm i średnicy 15 cm. Na połowie każdej łyżką nakładamy farsz, posypujemy serem. Ciasto zginamy i skleamy brzegi jak w przypadku tradycyjnych pierogów.
- Calzone układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, z wierzchu smarujemy białkiem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C i pieczemy przez 25–30 minut.

## Farsz z kurkami, szpinakiem i boczkiem

■ **Składniki:** spora garść kurek, 3 szklanki liści młodego szpinaku, 4 plastry wędzonego boczku, średniej wielkości cebula, 4 łyżki ricotty, jajko, 3 czubate łyżki startego żółtego sera, łyżka oliwy z oliwek, sól, świeżo mielony pieprz, posiekana natka pietruszki

- Oczyszczone i dokładnie wyplukane kurki kroimy na mniejsze kawałki. Szpinak płuczemy i osuszamy, boczek i obraną cebulę kroimy w kostkę.
- Na patelni rozgrzewamy tłuszcz, wrzucamy cebulę oraz boczek, smażymy do czasu, aż cebula się zeszkli. Dodajemy grzyby, jeszcze przez chwilę podsmażamy, po czym dokładamy szpinak i całość ogrzewamy przez 2–3 minuty. Doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.
- W miseczce widelcem rozgniatamy ricottę, dodajemy jajko, starty żółty ser, dokładnie mieszamy, by składniki się połączyły. Do miseczki przekładamy zawartość patelni, dodajemy posiekaną natkę pietruszki i, gdy trzeba, doprawiamy do smaku solą. Gotowy farsz wykładamy na ciasto.

Romana Chojnacka  
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu