

# Calzone s krutím masem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 12

385 kalorií , 12 g cukrů , 30 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/calzone-s-krutim-masem>

## Příprava

Maso nakrájíme na malé kousky. Na rozpáleném oleji krátce osmahneme nahrubo pokrájenou cibuli, přidáme maso, okořeníme, osolíme, zakapeme kečupem a za občasného míchání opečeme doměkka. Pak vmícháme mouku a syrová vejce. Necháme vychladnout. Těsto rozpůlíme a každou část rozválíme na placku. Jednu položíme na suchý plech, na ni rozložíme masovou směs a přikryjeme druhou plackou. Okraje dobře zmačkneme a utěsníme. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem, možno posypat semínky. Vložíme do trouby vyhřáté na 220° C a pečeme asi 25 minut. Podáváme s čerstvou zeleninou.

## Ingredience

- ✓ 600 g krutího masa
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 1-2 cibule
- ✓ 4 lžíce kečupu
- ✓ špetka soli
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 2 lžičky grilovacího koření
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 500 g listového těsta
- ✓ vejce na potřetí

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod