

## CALZONI FRITTI

### Smažené kapsy se sýrovou náplní



#### Suroviny

300 g těsta na pizzu

100 g ricotty

150 g nastrouhaného Provolone dolce nebo piccante

100 g cibule

100 g italského specku

lžička nasekané petrželky, olivový olej, sůl, pepř, žloutek na potřetí, olej na smažení

#### Příprava:

Na oleji orestujte najemno nakrájenou cibuli a speck nakrájený na kostičky. Nechte vychladnout, přidejte petrželku, ricottu a sýr Provolone a náplň dobře promíchejte. Z těsta na pizzu vykrájejte menší kolečka, doprostřed každého dejte plnou lžící náplně, okraje těsta potřete žloutkem a přiklopte k sobě tak, že vytvoříte půlměsíc. Calzoni smažte v dostatečném množství oleje, nechte okapat na papírové utěrce a podávejte horké.



Hlavní chody



Sýr



20 minut příprava



10 minut smažení



Nízká obtížnost