

Calzone s chipotle svinjetinom i sirom

Ukupno vrijeme **180 min.** 60 min. vrijeme pripreme 90 min. vrijeme kuhanja 30 min. vrijeme mariniranja

Prehrambene vrijednosti (po porciji)
5.746 kJ / 1.373 kcal

Masti: **83 g** Bjelančevine/proteini: **61 g**
Ugljikohidrati: **93 g**

SASTOJCI

2 porcije

300 g	filea od svinjetine
90 ml	<u>Kikkoman teriyaki marinada</u>
1 žlica	suhog origana
1	grančica ružmarina
1	grančica timijana
50 ml	ulja za prženje
1 prstohvat	sol
1 prstohvat	papra
300 g	tijesta za pizzu
3 žličica	pasate od rajčice
3 žličica	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i okusom dima</u>
150 g	naribane mozzarelle
1 žličica	nasjeckanih chipotle papričica
3	lista bosiljka
3 žličica	maslinovog ulja

PRIPREMA

Korak 1

300 g filea od svinjetine - **90 ml** Kikkoman teriyaki marinada - **1 žlica** suhog origana - **1** grančica ružmarina - **1** grančica timijana - **50 ml** ulja za prženje - **1 prstohvat** soli - **1 prstohvat** papra
Svinjetinu narežite na trakice. Začinite je Kikkoman Teriyaki marinadom, origanom, solju, paprom i nasjeckanim začinskim biljem te ostavite da se marinira najmanje 30 minuta. Nakon toga, pržite meso u tavi s uljem dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Korak 2

3 žličica pasate od rajčice - **3 žličica** Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i okusom dima - **1 žličica** nasjeckanih chipotle papričica
Pomiješajte pasatu od rajčice, Kikkoman Teriyaki BBQ umak s medom i nasjeckani chipotle.

Korak 3

300 g tijesta za pizzu - **150 g** naribane mozzarelle - **3** lista bosiljka - **3 žličica** maslinovog ulja
Razvaljajte tijesto za pizzu. Premažite ga umakom iz koraka 2 i pospite sirom. Dodajte trakice svinjetine i listove bosiljka. Oblikujte uredan calzone. Presavijte rubove i poprskajte maslinovim uljem.

Korak 4

Pecite na rešetki u tavi od lijevanog željeza ili u pećnici oko 20–30 minuta na 210 °C.