

Кальцоне со свиной чипотле и сыром

Общее время **180 мин** 60 мин Время подготовки 90 мин Время приготовления 30 мин
Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
5 746 кДж / 1 373 ккал

Жиры: **83 г** Белки: **61 г**
Углеводы: **93 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

300 г	свиной вырезки
90 мл	<u>маринада Терияки Kikkoman</u>
1 ч. л.	сушёного орегано
1	веточка розмарина
1	веточка тимьяна
50 мл	растительного масла для жарки
1 щепотка	соли
1 щепотка	перца
300 г	теста для пиццы
3 ст. л.	томатной пассаты
3 ст. л.	<u>барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом</u>
150 г	тёртой моцареллы
1 ст. л.	рубленого перца чипотле
3	листика базилика
3 ст. л.	оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

300 г свиной вырезки - **90 мл** маринада Терияки Kikkoman - **1 ч. л.** сушёного орегано - **1** веточка розмарина - **1** веточка тимьяна - **50 мл** растительного масла для жарки - **1 щепотка** соли - **1 щепотка** перца
Нарежьте свинину полосками. Приправьте маринадом Терияки Kikkoman, орегано, солью, перцем и рубленой зеленью и отложите мариноваться минимум на 30 минут. Затем обжарьте мясо на сковороде с маслом до румяной корочки.

Шаг 2

3 ст. л. томатной пассаты - **3 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом - **1 ст. л.** рубленого перца чипотле
Смешайте томатную пассату, барбекю-соус Терияки Kikkoman с медом и чипотле.

Шаг 3

300 г теста для пиццы - **150 г** тёртой моцареллы - **3** листика базилика - **3 ст. л.** оливкового масла
Раскатайте тесто для пиццы. Смажьте его соусом из шага 2 и посыпьте сыром. Добавьте полоски свинины и листья базилика. Сформируйте аккуратную форму кальцоне. Загните края и смажьте оливковым маслом.

Шаг 4

Запекайте на решетке в чугунной кастрюле или в духовке примерно 20–30 минут (210°C).