

Кальцоне со свининой чипotle 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 чипotle |
| 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 румянной корочки.

Шаг 2

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

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