



## „Baltosios“ mini-picos su antiena ir mandarinais



### Gaminimas

1. Į dubenį suberkite miltus, mieles, cukrų, druską, išmaišykite ir supilkite vandenį bei aliejų. Minkykite, kol tešla bus glotni ir elastinga.
2. Suformuokite rutulį, įdėkite į miltais pabarstytą dubenį, uždenkite plėvele ir pastatykite nakčiai į šaldytuvą. Taip pat galite kildinti tešlą įprastai, šiltoje vietoje arba pasinaudodami orkaitės tešlos kildinimo funkcija. Kai tešlos tūris padidės dvigubai, padalykite tešlą į 6-8 dalis ir rankomis ištempkite į nedidelius paplotėlius. Sudėkite juos į skardą.
3. Majonezą su kietuoju sūriu ir česnakais sumaišykite su grietinėle, patepkite šiuo mišiniu picų pagrindus. Sudėkite smulkintą mocarelą ir **karštai rūkytos antienos filė su oda** griežinėlius. Šaukite į įkaitintą iki 200 °C orkaitę ir kepkite, kol gražiai apskrus. Jeigu turite, naudokite picos kepimo režimą.
4. Supjaustykite mandarinus ir marinuotas aštrias paprikas. Ant iškepusių picų sudėliokite marinuotus svogūnus, mandarinus, svogūnus, paprikas bei užberkite gražgarsčių. Skaninkite tarkuotu kietuoju sūriu.

\*Raudonuosius svogūnus supjaustykite ketvirtadaliais arba norimo dydžio skiltelėmis, jas praskleiskite, užpilkite verdančiu vandeniu su 2-3 šaukštais acto ir 2 šaukštais cukraus. Palikite, kol atvės.



### INGREDIENTAI

|             |                                                 |
|-------------|-------------------------------------------------|
| 400 g       | miltų                                           |
| 1 pakelio   | sausų mielių                                    |
| 1 v.š.      | cukraus                                         |
| 250 ml      | šilto vandens                                   |
| 1 v.š.      | druskos                                         |
| 1 v.š.      | alyvuogių aliejaus tešlai                       |
| 150 g       | majonezo su kietuoju sūriu ir česnakais         |
| 50 ml       | grietinės                                       |
| 150 g       | mozzarella                                      |
| 8-12 riekių | KITCHEN ME karštai rūkytos antienos filė su oda |
| 4-5         | mandarinų                                       |
| saujos      | marinuotų svogūnų                               |
| 2-3         | marinuotų aštriųjų paprikų                      |
|             | Kietojo sūrio užtarkuoti                        |
| patiekti    | Gražgarsčių                                     |