

Pica su sūdyta-parūkyta antiena



Gaminimas

1. Visus picos padui skirtus ingredientus sumaišykite ir išminkykite tešlą. Leiskite jai pastovėti šiltoje vietoje apie 1 val.
2. Tešlai pastovėjus, iš jos suformuokite tris nedideles plonas picas. Jas patepkite pomidorų tyrė, pabarstykite tarkuotu fermentiniu ir parmezano sūriais (šiek tiek sūrio mišinio pasilikite), sudėliokite griežinėliais pjaustytą svogūną, ananaso kubelius ir kepkite, kol kraštai apskrus.
3. Ant iškepusios picos barstykite gražgarstės lapelius, antienos gabalėlius ir pabarstykite likusiu tarkuotu parmezanu. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame **Lieknos bitės** už receptą!



INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė
1 vnt.	Svogūnas
Saujelė	Gražgarstės
Saujelė	Šviežias kubeliais pjaustytas ananasas
2 v.š.	Pomidorų tyrė
50 g.	Fermentinis sūris
50 g.	Parmezano sūris
	Picos padui:
240 g.	Pilno grūdo kvietiniai miltai
7 g.	Sausos mielės
Žiupsnelis	Druska ir cukrus
140 g.	Šiltas vanduo
25 g.	Aliejus