



Pica su vynuogėmis ir antiena



Gaminimas

1. Mieles sumaišykite su viso grūdo speltų miltais, šiltu vandeniu, druska bei cukrumi ir užminkykite tešlą. Tešla turi būti minkšta, truputį lipni. Palikite tešlą kilti maždaug 30 min.
2. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C. Geriausiai, jei naudosite specialiai picai skirtą programą.
3. Suformuokite picos paplotį. Sudėkite tešlą į miltais pabarstytą kepimo skardą.
4. Sumaišykite jogurtą, pelėsinį sūrį ir obuolių tyrę. Patepkite tešlą šiuo padažu, ant viršaus užtarkuokite kietojo sūrio ir sudėliokite vynuogių puseles. Šaukite į orkaitę ir kepkite, kol iškeps – apie 15 min.
5. Ant iškepusio papločio sudėliokite marinuotus svogūnus, **KITCHEN ME sūdytos parūkytos antienos filė** riekeles ir gražgarstes.

Receptas sukurtas bendradarbiajant su Alfu Ivanausku ir **VMG** komanda.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

80 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file
1/2 pakelio	sausų mielių
200 g	MALSENA viso grūdo speltų miltų
100 ml	vandens
1 v.š.	druskos
1 v.š.	cukraus
100 g	graikiško jogurto
50 g	tepamo pelėsinio sūrio
50 g	obuolių tyrės
20-30 g	kietojo sūrio
150 g	besėklių vynuogių
50 g	marinuotų svogūnų
saujelė	gražgarsčių