# Storapadė pica su burokėliais, ožkų sūriu ir cukinijomis

## Gaminimas

1. Miltus išmaišykite su mielėmis ir druska. Supilkite alyvuogių aliejų ir vandenį.
2. Rankomis maišykite apie 5–6 min., kol tešla taps vientisa.
3. Išmaišytą tešlą uždenkite maistine plėvele ir kildinkite kambario temperatūroje apie 45–60 min., kol padvigubės.
4. Iškilusią tešlą sudėkite į kepimo formą, pirštais padarykite duobutes ir apipurkškite BASSO purškiamu ypač tyru alyvuogių aliejumi.
5. Apibarstykite KOTANYI džiovintais raudonėliais.
6. Rozmarino šakeles suvilgykite purškiamu alyvuogių aliejumi ir sudėkite į tešlą.
7. KITCHEN ME virtą-keptą antienos kulšelės mėsą rankomis nurinkite nuo kaulų ir sudėliokite į tešlą.
8. Kepkite orkaitėje 200 °C temp. apie 20 min.
9. Ant iškepto pado plėšykite mocarelos sūrį.
10. Cukiniją daržovių skustuku supjaustykite juostelėmis. Apipurkškite alyvuogių aliejumi ir pagardinkite druska bei KOTANYI keturių pipirų mišiniu. Pamarinuokite keletą minučių.
11. Ant picos pado su mocarela dėliokite nusausintus SPILVA marinuotus burokėlius „Klasika“.
12. Sudėkite pamarinuotas cukinijas ir ožkų pieno sūrį.
13. Viską papuoškite bazilikų lapeliais ir pagardinkite keturių pipirų mišiniu bei purškiamu alyvuogių aliejumi.

## INGREDIENTAI

| | |
|---|---|
| 500 g | miltų |
| 7 g | sausų mielių |
| 4–5 šaukštų | alyvuogių aliejaus |
| 400 ml | šilto vandens |
| 2–3 šaukštų | BASSO purškiamo ypač tyro alyvuogių aliejaus |
| Žiupsnelio | KOTANYI džiovintų raudonėlių |
| 1- 2 | rozmarino šakelių |
| 200 g | KITCHEN ME virtos-keptos antienos kulšelės |
| 100 g | mocarelos |
| 1/2 | cukinijos |
| 100 g | SPILVA marinuotų burokėlių Klasika |
| 50 g | minkšto ožkų pieno sūrio |
| Žiupsnelio | KOTANYI keturių pipirų mišinio |
| Žiupsnelio | druskos |
| 1 saujelės | bazilikų lapelių (papuošimui |

*Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai*

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/storapade-pica-su-burokeliais-ozku-suriu-ir-cukinijomis-.htm?tpl=pdf