

Neatsivalgomos picos, kurios patiks ir vaikams



Gaminimas

1. Picos tešlą pagardinkite raudonėliais, rozmariniais, kmynais ir apvaliu daiktu išlyginkite tešla, kad ji taptų pailga, gautą tešlą dėkite į kepimo skardą ir kepkite 220 °C temp. apie 2-3 min.
2. Svogūną, obuolį, vyšninius pomidorus, česnaką, supjaustykite griežinėliais. Į keptuvę pilkite saulėje džiovintų pomidorų aliejų, dėkite *KITCHEN ME triušienos dešreles* ir kepkite iš visų pusių, kol apskrus ir pilnai iškeps, iškepus supjaustykite griežinėliais.
3. Ant apkeptos picos tešlos tepkite SUSLAVIČIAUS pomidorų padažą „Klasikinis“, dėkite čederio sūrį, kietąjį sūrį, svogūną, pomidorus, česnaką, obuolį, paplėšytus ančiuvius, triušienos dešreles ir kepkite 220 °C temp. orkaitėje 8-10 min.
4. Iškepus picai ant jos uždėkite plėšytos mocarelos ir pagardinkite šviežiomis rozmarino šakelėmis.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

3	picų tešlos
žiupsnelis	raudonėlio
2-3 šakelių	šviežių rozmarinų
žiupsnelis	kmynų
1	mėlynojo svogūno
1	obuolio
1 saujos	vyšninių pomidorų
2 skiltelių	česnako
50 g saulėje	džiovintų pomidorų aliejaus
250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
4-5 šaukštų	SUSLAVIČIAUS pomidorų padažo Klasikinis
2 saujų	tarkuoto čederio sūrio
2 saujų	tarkuoto kietojo sūrio
4-5	ančiuvių
100 g	močarelos sūrio