

## PICA SU VARŠKĖS PAGRINDU IR SULTINGA ANTIENA



### Gaminimas

1. Visus pado ingredientus sublanderiuojame kartu iki vienytytės masės. Ant kepimo skardos užtiesiame lakštą kepimo popieriaus ir aptepame jį aliejumi, tada suformuojame šaukštu padą picai.
  2. Kepame iki 200laip. įkaitintoje orkaitėje apie 15min. Tada išimame, aptepame padažu, sudedame visus papildomus priedus (antienos filė prieš tai apkepame keptuvėje ir supjaustome griežinėliais) ir grąžiname atgal į orkaitę kol išsilydys sūris.
  3. Šiek tiek pravėsusią picą papuošiame baziliko lapeliais.
- SKANAUS.

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

	Padui:
	grūdėtosios varškės
1	kiaušinio
100 g	kvietinių miltų
1	žiupsnio druskos
1/2 šaukštelio	džiovintų raudonėlių
šiek tiek	aliejaus aptepimui
	Papildomai:
	picos padažo
	mozzarella sūrio
	konservuotų ananasų
200 g	marinuotos antienos filė (naudojau iš Kitchenme )
	sūrio su melsvuojų pelėsiu
	šviežio baziliko lapelių (papuošimui)
kelių	tamsių alyvuogių