

Rudeniška pica su antiena ir figomis



Gaminimas

1. Iš padažui skirtų ingredientų susimaišykite padažą.
2. Picos tešlą plonai iškočiokite ir aptepkite ją padažu, apibarstykite sūriu.
3. Uždėkite ant viršaus supjaustytas figas bei antienos gabaliukus ir kepkite 200 laipsnių temperatūroje apie 20 min. Prieš patiekiant pabarstykite rukolos salotomis. Skanaus!



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!



INGREDIENTAI

350 g.	KITCHEN me antienos filė Žolelių pjausniai
Pakuotės	Paruošta picos tešla
2 vnt.	Figos
150 g.	Tarkuotas mozzarella sūris
	Picos padui aptepti:
1 ir 1/2 v.š.	Aliejus
1 v.š.	Balzaminis acto kremas
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	5 rūšių pipirai