GURMANIŠKA PICA

Gaminimas

1. Jautienos didkepsnį pabarstome druska ir pipirais ir iškepame ant grotelių arba keptuvėje (jei kepate keptuvėje įpilkite šiek tiek aliejaus).
2. Išvyniojame picos tešlą ir aptepame ją padažu. Mozzarellos sūrį supjaustome griežinėliais ir dedame ant tešlos, pabarstome džiovintomis petražolėmis. Kepame iki 200 laip. įkaitintoje orkaitėje apie 15-20min.
3. Ant iškeptos picos pagrindo sudedame šviežias gražgarstes, riekelėmis supjaustytą mėsą, pusžiedžiais supjaustytą svogūną, alyvuoges, perpus perpjautus cherry pomidorus. Pabarstome sūriu su mėlynuoju pelėsiu ir apšlakstome balzaminio acto kremu. Pica paruošta 🙂

SKANAUS!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	sausai brandinto jautienos paslėpsnio didkepsnio iš Kitchenme
1 pakuotė	paruoštos tešlos picai iš Lidl su picos padažu
100-150 g	sūrio mozzarella
70-100 g	sūrio su mėlynu pelėsiu
50 g	šviežios gražgarstės
keletos	cherry pomidorų
šiek tiek	alyvuogių
1/2	rausvojo svogūno
šiek tiek	džiovintų petražolių
šiek tiek	balzaminio acto kremo
pagal skonųį	druskos (mėsai)
pagal skonį	maltų juodųjų pipirų (mėsai)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/gurmaniska-pica.htm?tpl=pdf