LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Pica su triušiena ir mocarelos sūriu

Gaminimas

1. Triušienos juosteles aptepkite pesto padažu, marinuokite apie 30 min. ir supjaustykite plonais griežinėliais.
2. Tešlai: į dubenį suberkite miltus, supilkite šiltą vandenį, aliejų, įmuškite kiaušinį, suberkite mieles, žiupsnelį druskos ir viską gerai išminkykite. Suformuokite dvi vidutinio dydžio picas, padėkite į kepimo skardą ištiestą kepimo popieriumi ir kildinkite tešlą apie 15 min.
3. Picos padus aptepkite pomidorų padažų ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 5 min. Tuomet išimkite ir išdėliokite triušienos griežinėlius, mocarelos sūrį, pjaustytas alyvuoges bei pievagrybius. Kepkite 15-20 min. arba tol, kol pica gražiai apskrus.
4. Ant viršaus uždėkite rukolos salotų ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi. Skanaus!

Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame Oditėlės blogui už receptą!

INGREDIENTAI

200 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsos juostelės
2 stiklinės	Miltai
1/2 stiklinės	Vanduo
1 vnt.	Kiaušinis
1 a.š.	Sausos mielės
4 v.š.	Alyvuogių aliejus
2-3 a.š.	Pesto padažas
125 g.	Mocarelos sūris
8-10 vnt.	Juodosios alyvuogės be kauliuko
3-4 vnt.	Pievagrybiai (dideli)
Sauja	Rukolos salotos
Pagal poreikį	Pomidorų padažas (aptepimui)
Pagal skonį	Druska

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/pica-su-triusiena-ir-mocarelos-suriu.htm?tpl=pdf&type=fox