



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSÖÖK

## Visai šeimai skirtos picos: įtiks tiek vaikams, tiek vegetarams



### Gaminimas

Svogūną perpjaukite per pusę, nulupkite ir supjaustykite vieną pusę pusžiedžiais, o kitą – skiltelėmis. Česnaką stambiai pakapokite. Abrikosus supjaustykite juostelėmis. Pievagrybius supjaustykite griežinėliais, nuskabykite čiobrelių lapelius.

2. Iškočiokite du rutuliukus per naktį kildintos tešlos. Rutuliukus patepkite trintų pomidorų padažu. Ant pirmos picos uždėkite pusę smulkintos triušienos, padraskydami ją į mažesnius gabaliukus. Pasūdykite. Užberkite juodųjų pipirų, čiobrelių, pusę abrikosų gabaliukų, svogūnų pusžiedžių, paplėštos mocarelos ir užtarkuokite kietojo sūrio.
3. Ant kito rutuliuko suberkite sojų faršą, sudėkite česnaką, pabarstykite pipirais, čiobrelių lapeliais, sudėliokite grybų griežinėlius ir svogūnų skilteles, užberkite paplėštos mocarelos ir užtarkuokite fermentinio sūrio.
4. Kitus du rutuliukus iškočiokite kartu plonai, į didesnę pplotį. Vizualiai padalinkite jį į dvi lygias dalis. Patepkite trintų pomidorų padažu.
5. Ant abiejų pusių užtarkuokite fermentinio sūrio, sudėliokite mocarelos gabaliukus. Pusėje, kuri buvo patepta padažu „Daržovinis“, sudėliokite sojų faršą, grybus, svogūnus, česnaką, alyvuoges, pabarstykite pipirais ir rozmarino šakelėmis.
6. Kitoje pusėje sudėliokite smulkintą triušieną, abrikosus, rozmarino šakeles. Visą picą pašlakstykite aliejumi, pabarstykite trupučiu kietojo sūrio.
7. Picas kepkite orkaitėje picos režimu arba jei tokio režimo orkaitė neturi – tuomet įkaitintoje iki 220 °C orkaitėje apie 30 min.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

250 g	LAPINO PUOTA smulkintos triušienos
1	didelio raudonojo svogūno
6 skiltelių	česnako
4	džiovintų abrikosų
8-10	rudųjų pievagrybių
3-4 šakelių	čiobrelio
4 rutuliukų	picos tešlos
pagal poreikį	Trintų pomidorų padažo
žiupsnelis	Druskos, šviežiai grūstų juodųjų pipirų
200 g	mozzarella
1 pakelio	sojų faršo
5 kalamata	alyvuogių su kauliukais
1-2 šakelių	šviežio rozmarino
80 g	parmezano
50 g	fermentinio sūrio
šlakelio	alyvuogių aliejaus