

Antienos ir keptų obuolių picos trikampėliai



Gaminimas

1. Į dubenį suberkite miltus, druską, DANSUKKER ekologišką cukrų „Panevėžio Plus“, KOTANYI itališkas žoleles, kepimo miltelius, supilkite vandenį ir lydytą VILNIUS margariną „Kepiniams“. Minkykite rankomis, kol tešla taps vientisa.
2. Ant lentelės pabarstykite miltų ir gerai iškočiokite tešlą, kad padas būtų gana plonas. Tešlą patepkite pomidorų padažu, suberkite GERMANTAS tarkuotą pusketį sūrį „Tilsit“ ir KOTANYI maltus bazilikus. Kepkite įkaitintoje 220 °C orkaitėje apie 10 minučių.
3. Obuolį nulupkite ir supjaustykite plonomis skiltelėmis.
4. KITCHEN ME antienos filė odelę įpjaukite skersai ir išilgai, dėkite kepti į gerai įkaitintą keptuvę su aliejumi odelę į apačią 2–3 min., kol gražiai apskrus.
5. Nuimkite keptuvę nuo kaitros, sudėkite į ją obuolius. Kepkite orkaitėje apie 8–10 min. Jei norite vidutiniškai iškeptos mėsos, vidinė temperatūra turėtų siekti apie 57 °C.
6. Iškeptai antienai leiskite šiek tiek pastovėti, pagardinkite KOTANYI druskos ir pipirų mišiniu, supjaustykite plonais griežinėliais ir sudėkite ant picos. Ant viršaus sudėkite obuolio skilteles ir apšlakstykite spanguolių uogiene.
7. Picą papuoškite mėgstamais žalumynais ir patiekite su TICHĖ natūraliu gazuotu mineraliniu vandeniu.



INGREDIENTAI

	TEŠLAI:
100 g	kvietinių miltų (+ rankoms suvilgyti)
žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	DANSUKKER ekologiško cukraus Panevėžio Plus
Žiupsnelio	KOTANYI itališkų žolelių
Žiupsnelio	kepimo miltelių
60 g	vandens
2 šaukštų	lydyto VILNIUS margarino Kepiniams
	[DARUI:
3 šaukštų	pomidorų padažo
60 g	GERMANTAS tarkuoto puskiečio sūrio Tilsit
žiupsnelio	KOTANYI maltų bazilikų
1 vidutinio	obuolio
170 g	KITCHEN ME antienos filė su prieskoniais
2 šaukštų	alyvuogių aliejaus
žiupsnelio	KOTANYI druskos ir pipirų mišinio
Keleto šaukštų	spanguolių uogienės
Mėgstamų	žalumynų picai papuošti

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą