

Elegantška pica su salotomis ir rūkyta antienos file



Gaminimas

1. Į dubenį sudėkite miltus, supilkite vandenį, įmuškite kiaušinį, įberkite cukraus, druskos, mieles, supilkite aliejų ir viską gerai išminkykite.
2. Suformuokite dvi picas, sudėkite į skardą išklota kepimo popieriumi ir palikite 15 min. šiltai pastovėti.
3. Tuomet ant picos padų dėkite grietinę, pomidorų padažą (po 2 v.š. grietinės ir 2 v.š. padažo ant vienos picos), tolygiai paskirstykite. Pabarstykite tarkuotu fermentiniu sūriu, sudėkite griežinėliais supjaustytus pomidorus ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje tol, kol pica gražiai apskrus ir bus iškepus.
4. Ant iškepusios picos išdėliokite pjaustytas alyvuoges, sultenių lapelius, plonai pjaustytą antienos file ir viską apšlakstykite balzaminio acto kremu.

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|--------------|---|
| 2 puodeliai | miltų |
| 0,5 puodelio | šilto vandens |
| 1 vnt. | kiaušinio |
| žiuksnelis | cukraus ir druskos |
| 1 a.š. | sausų mielių |
| 4-6 v.š. | alyvuogių aliejaus |
| 4 v.š. | grietinės |
| 4 v.š. | pomidorų padažo |
| 8 vnt. | vyšninių pomidorų |
| 50 g. | tarkuoto fermentinio sūrio |
| saujelė | pjaustytų žalių alyvuogių |
| saujelė | sultenės lapų |
| 100 g. | „Kitchen me“ karštai rūkytos antienos file su oda |
| šlakelio | balzaminio acto kremo |