

## KETO picos pagrindo ir antienos file duetas



### Gaminimas

1. Įkaitiname orkaitę 200 laipsnių
2. Picos padus ištepame alyvuogių aliejumi ir ištepame karamelizuotais svogūnais
3. Abu padus pabarstome trupučiu tarkuoto sūrio
4. Dėliojame plonais griežinėliais supjaustytą antieną
5. Dėliojame plonais griežinėliais supjaustytą kriaušę
6. Gausiai apiberiame tarkuotu sūriu
7. Picas apibarstome smulkintais graikiniais riešutais
8. Kepame 7min.
9. Picas padengiame rukola

LABAI LABAI SKANIAI!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2	KETO lengvai picos pagrindų birzu_duona
pado patepimui	alyvuogių aliejaus namų gamybos karamelizuotų raudonųjų svogūnų
240 g	Kitchen me k.r. antienos file
1	kriaušės
ties kiek norisi	Parmezano sūrio
smulkintų	graikinių riešutų
	rukolos