

Pica su antiena, kuriai neįmanoma atspisrti



Gaminimas

Pesto padažu tepkite picos pagrindą, sudėkite kubeliais pjaustytą karštai rūkytą antienos file, vyšninius pomidorus ir viską pašlakstykite alyvuogių aliejumi bei pagal skonį pabarstykite džiovinto čiobrelio. Ant viršaus užbarstykite sutarkuotus ir sumaišytus sūrius. Dėkite į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę ir kepkite 25-30 min. Skanaus!

Už receptą dėkojame Daivai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me k.r. antienos file
1 vnt.	Lidl picos pagrindas
4 v.š.	pesto padažo
3 v.š.	pomidorų padažo
pagal poreikį	vyšninių pomidorų
50 g	džiugo sūrio
40 g	mocarela
20 g	chederio sūrio