

Pica su rūkyta antiena ir obuoliais



Gaminimas

1. Picos padui visus produktus sumaišykite ir suminkykite elastingą, prie rankų nelimpančią tešlą. Išminkius, dėkite į aliejumi išteptą indą, uždenkite maistine plėvele ir palikite kambario temperatūroje apie 1-2 valandas pakilti.
2. Česnaką susmulkinkite ir sumaišykite su aliejumi, pasidėkite į šalį.
3. Sūrį sutarkuokite, plonais griežinėliais supjaustykite obuolį bei svogūną.
4. Pakilusią tešlą padalinkite į dvi dalis ir ant miltais pabarstyto stalo iškočiokite norimo storio picos padus. Juos lengvai aptepkite česnakiniu aliejumi, apibarstykite tarkuotu sūriu, pjaustytu svogūno bei obuolio griežinėliais. Ant viršaus taip pat išdėliokite antienos filė juosteles ir apibarstykite džiovintu čiobreliu.
5. Picas kepkite įkaitintoje 220 laipsnių karščio orkaitėje 10-15 min. Skanaus!



Dėkojme [SigitaCooks](#) už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdyta-parūkyta antienos filė
1 vnt.	Vidutinio dydžio obuolys
1/2 vnt.	Svogūnas
100 g.	Mocarelos sūris
2-3 v.š.	Alyvuogių aliejus
1 skiltelė	Česnakas
Pagal skonį	Džiovintas čiobrelis
	Picos padui:
170 ml.	Šiltas vanduo
1 a.š.	Cukrus
1 a.š.	Sausos mielės
250 g.	Kvietiniai miltai
1 a.š.	Druska