

Pica su rūkytomis dešrelėmis ir daržovėmis



Gaminimas

1. Tešlai visus išvardintus ingredientus sumaišykite dubenyje ir išminkykite tešlą.
2. Tuomet tešlą dalininkite į dvi dalis ir iš kiekvienos suformuokite stačiakampio formos gabalėlį, dėkite į kepimo skardą išklotą kepimo popieriumi ir palikite kambario temperatūroje pakilti apie 15 min.
3. Ant kiekvienos pakilusios tešlos po 2 v.š. pomidorų padažo ir 2 v.š. grietinės arba majonezo.
4. Kepkite 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 10-15 min.
5. Ištraukite apkeptas picas ir ant kiekvienos dėliokite plonais pusžiedžiais supjaustytą svogūną, griežinėliais rūkytas dešreles, vyšninius pomidorus, raudonąją papriką, pievagrybius. Užberkite džiovintus prieskonius, jėlapeną ir tarkuotą fermentinį sūrį.
6. Pašaukite kepti į orkaitę tol, kol picos iškeps ir sūris gražiai apskrus.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	Tešlai:
2 stiklinių	miltų
0,5 stiklinės	šilto vandens
1 vnt	kiaušinio
1 a.š.	cukraus
1 a.š.	sausų mielių
žiupsnelio	druskos
4 v.š.	alyvuogių aliejaus
	[darui:
150 g	karštai rūkytų antienos lazdelių
4 v.š.	pomidorų padažo
4 v.š.	grietinės arba majonezo
0,5	vidutinio dydžio mėlynojo svogūno
150- 200 g	vyšninių pomidorų
1 nedidelės	raudonosios paprikos
10 vnt	pievagrybių
žiupsnelio	pjaustytų marinuotų jėlapeno pipirų
žiupsnelio	džiovintų čiobrelių ir raudonėlių
200 g	tarkuoto fermentinio sūrio