

Storapadė pica su burokėliais, ožkų sūriu ir cukinijomis



Gaminimas

1. Miltus išmaišykite su mielėmis ir druska. Supilkite alyvuogių aliejų ir vandenį.
2. Rankomis maišykite apie 5–6 min., kol tešla taps vientisa.
3. Išmaišytą tešlą uždenkite maistine plėvele ir kildinkite kambario temperatūroje apie 45–60 min., kol padvigubės.
4. Iškilusią tešlą sudėkite į kepimo formą, pirštais padarykite duobutes ir apipurškite BASSO purškiamu ypač tyru alyvuogių aliejumi.
5. Apibarstykite KOTANYI džiovintais raudonėliais.
6. Rozmarino šakeles suvilgykite purškiamu alyvuogių aliejumi ir sudėkite į tešlą.
7. KITCHEN ME virtą-keptą antienos kulšėlės mėsą rankomis nurinkite nuo kaulų ir sudėliokite į tešlą.
8. Kepkite orkaitėje 200 °C temp. apie 20 min.
9. Ant iškepto pado plėšykite mocarelos sūrį.
10. Cukiniją daržovių skustuku supjaustykite juostelėmis. Apipurškite alyvuogių aliejumi ir pagardinkite druska bei KOTANYI keturių pipirų mišiniu. Pamarinuokite keletą minučių.
11. Ant picos pado su mocarela dėliokite nusausintus SPILVA marinuotus burokėlius „Klasika“.
12. Sudėkite pamarinuotas cukinijas ir ožkų pieno sūrį.
13. Visą papuoškite bazilikų lapeliais ir pagardinkite keturių pipirų mišiniu bei purškiamu alyvuogių aliejumi.



INGREDIENTAI

500 g	miltų
7 g	sausų mielių
4–5 šaukštų	alyvuogių aliejaus
400 ml	šilto vandens
2–3 šaukštų	BASSO purškiamo ypač tyru alyvuogių aliejaus
Žiupsnelio	KOTANYI džiovintų raudonėlių
1–2	rozmarino šakelių
200 g	KITCHEN ME virtos-keptos antienos kulšėlės
100 g	mozzarella
1/2	cukinijos
100 g	SPILVA marinuotų burokėlių Klasika
50 g	minkšto ožkų pieno sūrio
Žiupsnelio	KOTANYI keturių pipirų mišinio
Žiupsnelio	druskos
1 saujelės	bazilikų lapelių (papuošimui)

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą