

PICA KEPTUVĖJE SU TRIUŠIENA



Gaminimas

1. Pirmiausia pasigaminam picos tešlą. Šiltame vandenyje sumaišome mieles su cukrumi ir ištirpiname. Leidžiame pastovėti 5 min.
2. Atskirame inde sumaišome miltus su druska. Supilame vandenį su mielėmis ir išminkome tešlą. Tuomet ją apšlakstome alyvuogių aliejumi, uždengiame maistine plėvele ir palaikome kambario temperatūroje 1,5-2 val.
3. Gaminame karamelizuotus svogūnus. Svogūnus supjaustome pusžiedžiais, suberiame į vidutinės kaitros keptuvę su šlakeliu alyvuogių aliejaus. Kepame maišydami apie 5-7 minutes, kol svogūnai suminkštėja. Tada suberiame cukrų, pilame balzamiko actą, pagardiname druska, pipirais ir kepame ant nedidelės kaitros apie 15-20 min, kol padažas sutirštėja, o svogūnai tampa karamelinės spalvos.
4. Taip pat pasigaminame patį geriausią pomidorų padažą, kurį tepsime ant picos pagrindo. Atsidarome trintų konservuotų pomidorų skardinę, į juos įdedame 4 smulkintas česnako skiltelės, džiovinto baziliko, druskos ir pipirų. Padažas paruoštas.
5. Į špižinę keptuvę (arba keptuvę storu dugnu) įpilame 2 šaukštus alyvuogių aliejaus, beriame žiupsnelį druskos ir pipirų. Keptuvės dugną išklajame trečdaliu turimo tešlos (kadangi kepsime 3 picas), kurią šiek tiek pakočiojame ar išstampome rankomis. Keptuvę, su įklota tešla, uždengiame maistine plėvele ir leidžiame pakilti dar 30 min.
6. Kuomet tešla išskyla, keptuvę su tešla statome ant vidutinės kaitros ir kepame 5 minutes, kol pradeda šiek tiek burbuliuoti. Tada tepame konservuotų pomidorų padažą, gausiai beriame tarkuoto sūrio, dedame šiek tiek karamelizuotų svogūnų. Taip pat iš triušienos dešrelių išspaudžiame mėsą, suformuojame mažus kukuliukus ir juos taip pat dedame ant picos kartu su šviežio rozmarino lapeliais.
7. Picą su visa keptuve pašauname į orkaitės viršutinę lentyną su nustatytu grilio režimu ir kepame 10-15 min, kol apskrunda sūris.
8. Keptuvę atsargiai (su rankšluostukų ar pirštine) ištraukiame iš orkaitės, leidžiame picai pailsėti 10 min, apibarstome smulkintomis šviežiomis petražolėmis ir puolame valgyti.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Maisto kelionėmis.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

320 g	miltų
2 v.š.	cukraus
1 v.š.	druskos
1/2 šaukštelio	sausų mielių
200 ml	šilto vandens
400 ml	konservuotų trintų pomidorų
150 g	mozzarella sūrio (forminio ar tarkuoto, bet ne itališko stiliaus sūrio burbulų)
kelios šakelės	šviežio rozmarino
4 skiltelės	česnako
1 v.š.	džiovinto raudonėlio
kelios šakelės	šviežių petražolių
5-6 šaukštai	alyvuogių aliejaus
250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių