

## Pica su triušienos dešrelėmis



### Gaminimas

Dešreles keletą minučių apvirti vandenyje. Išėmus iš puodo supjaustyti gabaliukais.  
Picos pagrindą iškočioti, lengvai aptepti alyvuogių aliejumi, pagardinti raudonėliais. Gausiai apiberti sūriu.  
Keptuvėje kepti smulkintą šoninę kol taps traški. Sudėti pjaustytas dešreles ir vis maišant apkepti.  
Dešreles su šonine sudėti ant picos pagrindo, užtarkuoti dar šiek tiek sūrio ir dėti kepti į iki 250°C įkaitintą orkaitę, kepti kol pagrindas iškeps (~10min mano orkaitėje).  
Picai iškepus išdėlioti špinatus, supjaustyti ir mėgautis .

Už receptą dėkojame Žiupsnis meilės ir pipirų.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

250 g	Šviežių Kitchen me triušienos dešrelių
Kelios	juostelės rūkytos šoninės
mėgstamo	picos pagrindo
Šiek tiek	alyvuogių aliejaus
Didelė sauja	tarkuoto sūrio
pagal poreikį	Džiovinti raudonėliai
pagal poreikį	Špinatai