



## Naminė ant grotelių kepta pica

### Ingredientai

- 200 g Kvietinių miltų
- 15 g Presuotų šviežių kepimo mielių
- 115 ml Pieno
- 2 Šaukštai Aliejaus
- 3 a.š Cukraus
- 1 a.š Druskos
- 182 g Pomidorų
- 70 g Svogūnų
- 2.5 g Džiovinto raudonėlio
- 2.5 g Šviežio baziliko
- 3 Česnako skiltelių
- 3 a.š Alyvuogių aliejus
- 2 g Druskos
- 1 g Pipirų
- 112 g Ananasų
- 70 g Virto jautienos kumpio
- 50 g Mocarelos sūrio
- 7 Šaukštai MAGGI itališko stiliaus padažo

### Instrukcija

- Miltus persijokite į dubenį, pašildykite pieną. Sutrupinkite mieles į puodelį, įpilkite cukraus, šaukštą miltų ir pieno, sumaišykite ir palikite pakilti. Į miltus įpilkite druskos, aliejaus ir kylančių mielių. Kruopščiai išminkykite tešlą. Tešlą uždenkite audiniu ir palikite vienai valandai pakilti.
- Nulupkite sunokusius, didelius pomidorus (užplikykite verdančiu vandeniu, tada užpilkite šaltu vandeniu) ir supjaustykite kubeliais. Galite naudoti ir konservuotus pomidorus.
- Nulupkite svogūnus ir česnakus ir juos supjaustykite mažais kubeliais. Įdėkite supjaustytus svogūnus ir česnakus į keptuvę su pomidorais. Kepkite 5-7 minutes, kol iš vandens išgaruos šiek tiek skysčio, o padažas bus norimos tekstūros.
- Iš tešlos suformuokite pico padą, jį aptepkite alyvuogių aliejumi ir kepkite ant karštų grotelių viršutinėje lentynoje 3–5 minutes, kol tešloje pasirodys grilio žymės.
- Ant iškepto picos pado sudėkite iškeptas daržoves ir sūrį. Picą kepkite ant grotelių dar kelias minutes, kol sūris ištirps. Groteles galite uždengti dangčiu arba aliuminio folija - tada pica iškeps greičiau.
- Patiekite su MAGGI itališku padažu.

131 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	52.34 g
Energija	427.62 kcal
Riebalai	19.33 g
Baltymai	13.78 g