



JERNEJ KITCHEN

OCVRTA PICA S TREMI SLASTNIMI NADEVI

Testo lahko ocvremo naprej in tako pripravimo naenkrat več pic, da postrežemo vse goste oziroma družinske člane naenkrat.

ZA	4	MANJŠE PICE
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK TESTA:	120	MINUT
CVRTJE:	6	MINUT
PEČENJE:	5	MINUT

OCVRTA PICA

1 [Hitro testo za pice](#)

500 ml rastlinskega olja

NADEV 1

50 g mozzarelle Bella Pizza v kosu,
Mu Cuisine

3 žlice [Paradižnikova omaka za ozimnico](#)

lističi sveže bazilike

NADEV 2

1 žlica kisle smetane Mu Cuisine

1 pest blanširanega listnatega
ohrovta

6 rezin chorizo klobase (ali kulen)

20 g mozzarelle Bella Pizza v kosu,
Mu Cuisine

10 g gorgonzole Mu Cuisine

1 žlica sveže nastrganega
parmezana

NADEV 3

1 žlica kisle smetane Mu Cuisine

10 g naribane mozzarelle Bella Pizza

PRIPRAVIMO TESTO ZA PICO

Najprej pripravimo testo za pice. V kolikor boste uporabljali najin recept, preprosto kliknite na rumeno obarvano sestavino "testo za pice" in sledite navodilom.

VZHAJAMO TESTO

Vzhajano testo za pice razdelimo na štiri enake dele (vsak naj tehta približno 130g). Testo oblikujemo v hlebčke, pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati še 30 - 50 minut, oziroma dokler se hlebčki ne podvojijo.

OCVREMO PICE

Na srednje močan ogenj postavimo večji litoželezni lonec. Dodamo rastlinsko olje in ga segrejemo do 180 °C. Vzhajane hlebčke raztegnemo v štiri male pice (premera približno 15 cm). Vsako pico potopimo v vroče olje in jo ocvremo. Cvremo izmenično, vsako pico posebej, 2 - 3 minute na vsaki strani, oziroma dokler testo ni zlato rjavo zapečeno. Pečeno pico položimo na pladenj obložen s papirnatimi brisačkami - da se odvečno olje odcedi. Pečico segrejemo na 250 °C

PICE OBLOŽIMO

Pice obložimo s poljubnim nadevom. Odlične kombinacije so: Nadev 1: Po ocvrti pici namažemo paradižnikovo omako, dodamo koščke mozzarelle in spečemo. Na koncu dodamo še lističe sveže bazilike. Za nadev 2: Ocvrto pico premažemo s kislom smetano, dodamo blanširane in odcejane liste ohrovta, rezine choriza in mozzarelle ali pa se odločimo za Nadev 3: Ocvrto pico premažemo s kislom smetano, dodamo naribano mozzarello in rezine čebule. Ko je pica pečena dodamo še sesekljan drobnjak.

v kosu, Mu Cuisine

1/2 čebule, narezane na tanke rezine

1 žlica sesekljanega drobnjaka

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

[litoželezni lonec](#)

pladenj

kuhinjske brisačke

kuhinjske oprijemalke

pekač

papir za peko

SPEČEMO PICO

Pico položimo na pekač obložen s papirjem za peko in pečemo v ogreti pečici 5 - 8 minut pri 250 °C. Postrežemo, uživajte, dober tek.