



## 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

## 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.

### TOOLS AND EQUIPEMENT Sponsored

[litoželezni lonec](#)

pladenj

kuhinjske brisačke

kuhinjske oprijemalke

pekač

papir za peko