



Salami pica

Nepieciešams:

- rauga mīkla
- salami desa
- siers
- oregano garšviela
- tomātu mērce
- ja ir vēlme – arī majonēze

Pagatavošana:

Cepampanā rūpīgi izklāj mīklu. Mīklu pārsmērē ar tomātu mērci, bagātīgi pārber ar sarīvētu sieru un izkārtu sagrieztas salami desas šķēlītes. Pa virsu var uzbērt vēl sieru, ja garšo sierīgās picas. Pāri visam pārkaisa oregano garšvielu un liek picu cepties 200 grādos.

Vistas-ananasu pica

Nepieciešams:

- rauga mīkla
- tomātu mērce
- vistas fileja
- ananasu gabaliņi (der arī koservēti)
- siers
- oregano garšviela

Pagatavošana:

Cepampanā tikpat rūpīgi izklāj mīklu un pārsmērē ar tomātu mērci. Visu pārber ar rīvētu sieru. Uz mīklas izkārtu apceptus vistas filejas gabaliņus un ananasu gabaliņus. Pārber ar sieru vēlreiz, un pievieno oregano garšvielu. Liek cepties.