



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 zavitek	Pripravljenega testa za pico
3	Bučke
150 g	Kisle smetane
80 g	Češnjevih paradižnikov
40 g	Razkoščičenih črnih oliv
1 žlica	♦ Luštrek
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

Bučkina alzaška pica (tarte flambée) s češnjevimi paradižniki in olivami

⌚ 20–30 Min 

Priprava

- 1 Neolupljene bučke po dolžini narežite na trakove, debele pribl. 3 mm. Začinite z morskjo soljo in dajte na stran.
- 2 Že pripravljeno testo za pico položite na nizek pekač, obložen s papirjem za peko.
- 3 V skledi zmešajte kisko smetano in luštrek. Po okusu začinite z morskjo soljo in mletim poprom ter premažite po testu.
- 4 Pečico segrejte na 220 °C.
- 5 Trakove bučk osušite s kuhinjsko krpo in razporedite po pici. Češnjeve paradižnike narežite na rezine. Z njimi in olivami obložite pico.
- 6 Vstavite v pečico in pri vključenem ventilatorju pecite 10–15 minut na 220 °C, da pica zlato porjavi. Postrezite še vročo.

