Malinina alzaška pica (tarte flambée) z mehkim sirom

30–40 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za testo

250 g	Moke
125 ml	Vode
3 žlice	Oljčnega olja
1 ščepec	Morska sol jodirana

Za nadev

100 g	Kisle smetane
100 g	Crème fraîche
100 g	Sira z modro plesnijo ali kozjega sira
150 g	Malin
1 cela	Rdeča čebula
1 cela	Mlada čebula
2 žlici	Medu
1 žlica	Mediteranska zelišča
1 ščepec	Morska sol jodirana

Priprava

1. Priprava testa: Zmešajte moko, vodo, ščepec soli in olje ter pregnetite v testo. Kot hitro alternativo lahko uporabite že pripravljeno testo za pico.
2. Pečico pri segrevanju z zgornje in spodnje strani segrejte na 230 °C.
3. Testo tanko razvaljajte na dveh nizkih pekačih, obloženih s papirjem za peko, da dobite dve alzaški pici (tarte flambée). Premažite z mešanico kisle smetane in crème fraîche.
4. Čebuli narežite na lepe obročke, sir z modro plesnijo pa na koščke. Maline operite in odcedite.
5. Pici enakomerno nadevajte s sestavinami ter začinite s soljo in mešanico mediteranskih zelišč Kotányi.
6. Vsako pico posebej pecite 5–8 minut na najnižji reži v pečici.
7. Na koncu alzaški pici okrasite s finimi obročki mlade čebule in medom ter uživajte.