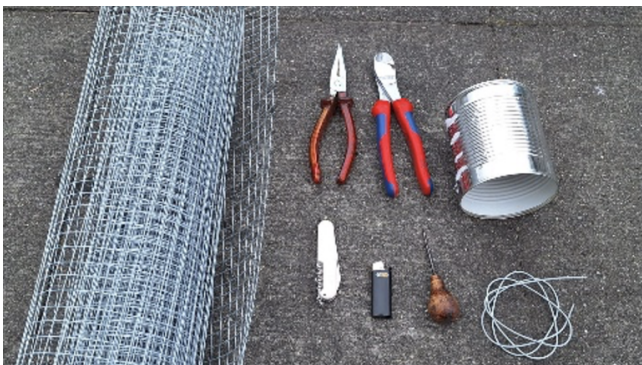


## Konservuota pic? kepimo krosnis



Paimkite nedengt? tuš?i? skard?, sulenkite nedidel? grilio stov?, skardoje padarykite dvi skylutes vielos kilpai pakabinti, ant stovo užd?kite mini pic?, ?kiškite stov? ? skard? ir ?d?kite skard? ? ugn?. Ir pica paruošta kepti.



### Medžiaga

- Židiny
- Mediena
- Skardin?s
- Smulkus tvoros tinklas
- Viela
- Dild? (pvz., iš maišo peilio)
- Šoninis pjaustytuvas
- Lazda
- Picos ingredientai: Tešla, pomidor? padažas, s ?ris ir t. t. ...



### Krosnel?s statyba:

1. ? skard? smeigtuku padarykite dvi skylės.
2. Šoniniu pjaustytuvu nupjaukite maždaug 12 cm ilgio vielos gabal?.
3. Abu vielos galus ?kiškite ? skylutes ir sulenkite taip, kad ant skardos likt? kilpel?, kuri? gal?site panaudoti lazdelei ištraukti iš ugnies.
4. Šoniniu pjaustytuvu išpjaukite tinkam? tinklelio gabal?l?, kur? gal?site naudoti kaip kepimo tinklel?. Tur?tum?te lengvai j? ?d?ti ir išimti.



## Picos paruošimas

- Ant kepimo skardos sudėkite picos tešlą su norimais ingredientais.
- Į skardą dėkite tinklėlį ir dėkite skardą į žarijas arba į ugnį.
- Palaukite 2-5 minutes, priklausomai nuo kaitros ir picos storio. (plonos picos bus geresnės)
- Išimkite skardą su lazdele, išimkite tinklėlį ir mėgaukitės pica.

## Šaltiniai

Visi paveikslėlių šaltiniai: Nuotrauka, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner