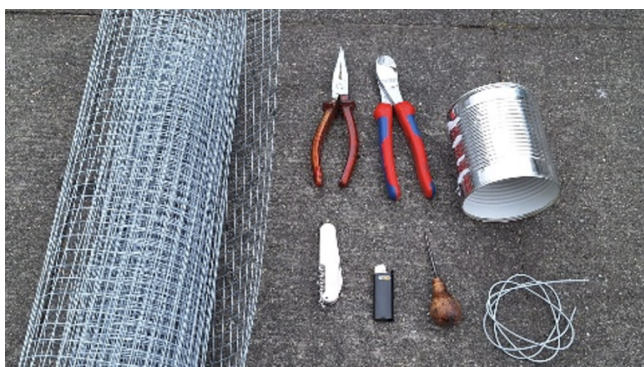


Konservēta picu krāsns



Paņemiet tukšu, nepārklātu skārdi, salieciet nelielu grila statīvu, izveidojiet skārdā divus caurumus, lai piekārtos stieplu cilpu, novietojiet uz statīva mini picu, iebīdīet statīvu skārdā un ievietojiet skārdi ugunī. Un pica ir gatava cepšanai.



Materiāls

- Kamīns
- Malka
- Skārda bundžas
- Smalks žoga siets
- Stieples
- Šuve (piemēram, no maisa naža)
- Sānu griezējs
- Nūja
- Picas sastāvdaļas: Mīklu, tomātu mērci, sieru u. c....



Cepeškrāsns būvēšana:

1. Ar īlli izurbt divus caurumus skārda loksnē.
2. Ar sānu griezēju nogrieziēt aptuveni 12 cm garu stieples gabalu.
3. Ievelciet abus stieples galus caurumos un salieciet tos tā, lai uz skārda veidotos cilpa, ko var izmantot, lai ar kociņu izceltu no uguns.
4. Ar sānu griezēju izgrieziēt piemērotu režģa gabalu, ko var izmantot kā cepšanas režģi. Jābūt iespējai to viegli ievietot un izņemt.



Picas sagatavošana

- Uzlieciet picas mīklu uz cepšanas paplātes kopā ar vajadzīgajām sastāvdaļām.
- Ielieciet režģi skārda lādītē un ievietojiet to oglēs vai ugunskurā.
- Pagaidiet 2-5 minūtes atkarībā no karstuma un picas biezuma. (plānas picas būs labākas)
- Izņemiet skārdu ar nūjiņu, noņemiet režģi un baudiet picu.

Avoti

Visi attēlu avoti: Foto, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner