

## **Mini pice (5)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **20 g**kvasca
- **3 dl**mleka
- **3 dl**vode
- **2 kašike**šecera
- **2 kašikesoli**
- **1 dl**ulja
- **200 g**margarina
- **200 ml**kisele pavlake
- **3 žumanceta**
- **500 g**šunkarice
- **300 g**kackavalja
- **po potrebike**cap
- **po potrebni**origano

### **Priprema**

Izrendati salamu i kackavalj. U toplo mleko dodati kvasac, šecer i 3 kašike brašna i ostoviti da nadoe. U odgovarajucoj posudi pomešati brašno, vodu, ulje, so i nadošli kvasac pa zamesiti testo. Nadoslo testo podeliti na 3 jufke i ostaviti da narastu. Napraviti fil: Umutiti pavlaku, margarin, 2 kašike brašna i žumanca. Razviti svaku jufku, premazati filom pa posuti salamom i kackavaljom. Uviti svaku u rolat. Rolat seci ostrim nožem na komade 1cm debljine. Poreati ih u podmazan pleh, premazati svaku kecapom i posuti origanom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C.

**Savet**