

Mini pizze (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **3 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Premaz:

- **250 g**margarina
- **1/2**pavlake
- **2 žumanceta**

Još:

- **oko 300 g**salame
- **150 g**kackavalja
- kecap
- origano

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da naraste. Zatim testo podeliti na tri obdice. Svaku obgicu

posebno razviti i premazati sa umucenim margarinom, pavlakom i žumancima. Potom posuti sitno seckanom salamom i umotati u rolat.

Ostaviti rolate da narastu, pokrivenе krpom, pa ih seci na oko prst debljine i slagati u pleh obložen pek papirom. Odozgo staviti kecap, origano i sir. Peci u rerni zagrejano na 220°C dok ne porumeni.

Savet