

Mini pice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 1 kockica kvasca
- 120 ml mleka
- 120 ml vode
- 100 ml ulja
- 1 kašika šećera
- so

Za nadev:

- 150 g salame
- 150 g kackavalj
- 1 kesica kecapa
- 1 kesica origane
- 50 g margarina
- 5-6 krastavica

Priprema

Kvasac, mleko i kašicicu šećera ostaviti da zapeni. Dodati vodu, so, ulje, brašno i ostaviti na toplom da nadoe... Za to vreme izrendati kackavalj, salamu... Testo razviti, namazati kecapom, posuti origano, salamu kackavalj (ja sam stavila i krastavce seckane) i zaviti u rolat.

Seci kolutove otprilike oko 1 cm i reati na pek papir, i na njih stavljati po komadic margarina. Peci u rerni na 180 C, oko 15 minuta.

Savet

Kad izvadite iz rerne pokrijte ih vlažnom krpom da bi bile lepe mekane:)