

Mini pice (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2** dl jogurta
- **1** dl mleka
- **1/2** kockice kvasca
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica šecera

Za premazivanje:

- **120 g** margarina
- **1** jaje
- **2** kašike pavlake

Za fil:

- **150 g** šunkarice
- **100 g** kackavalja
- **po želji** origano
- **po ukusu** kecapa
- **100 g** mariniranih pečuraka
- **50 g** slanine

Priprema

U malkom mleku aktivirati kvasac sa malo šecera, zatim dodati brašno, ulje, so, jogurt i zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom, da miruje 30 minuta. Potom ga premesiti i razvuci oklagijom na pobrašnjennoj radnoj površini na par mm debljine. Premazati otopljenim margarinom ,urolati i podeliti testo na dva dela. Svaki deo razvuci na pravougaonik i naneti nadev koji smo pripremili tako što smo pomešali sve sastojke sa jednim belancetom. Urolati, zatvoriti krajeve i oštrim nožem iseci na krugove na 1,5 cm debljine. Poreati u pleh i svaku blago pritisnuti rukom. Premazati ih umucenim zumancetom sa 2 kašike kisele pavlake i ostaviti ih da miruju još 15 minuta. Peci na 220 C, 20-tak minuta. Pred kraj pecenja izvaditi pleh iz rerne, namazati svaku sa malo kecapa, i dodati malo rendanog kackavalja. Vratiti u rernu još 2-3 minuta da se sir otopi.

Savet