

Mini pizze (7)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo.

- **300 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **9 kašika** ulja
- **5 kašika** šećera
- **3 kašice** soli
- **1 kockica** kvasca
- **1 kg** brašna

Za nadev:

- **1 tegla** krastavica
- **2 kesice** origano
- **300 g** kackavalja
- kecap
- kukuruz šećerac
- **300 g** šunke ili obične salame

Priprema

Zamesiti testo od navedenih namirnica srednje cvrstine. Testo podeliti na nekoliko veće jufke. Svaku jufku

rastanjiti oklagijom debljine jednog prsta i cašom utisnuti i vaditi testo. Reati u podmazan pleh i ostaviti na toplo da naraste. Svaki kružić testa u plehu premazati kecapom. Krastavcice i salamu iseckanu na kockice redjati na svaku picu. Staviti na svaku origano i peci u zagrejanj pecnici dok ne porumene. Par minuta pred kraj pecenja staviti kackavalj izrendan i vratiti u pecnicu.

Savet

Kakavalj ne stavljači odmah na pocetku peenja jer e se osusiti i nee biti istog ukusa. Najbolje je pred kraj peenja samo na minut ili dva koliko da se otopi.