

Mini pice (10)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kiselo mleko
- **3** **caše (od kiselog mleka)** belog brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1/2** **caše (od kiselog mleka)** ulja
- **malosoli**

Za nadev:

- **150 g** kackavalja
- **100-150 g** šunke
- **po želji** kecapa
- **malo** origane
- **1** jaje

Priprema

Od brašna, ulja, kiselog mleka, i praška za pecivo umesiti testo. Podeliti ga na 15 kuglica (loptica) i rastanjiti ih oklagijom. Zatim napraviti nadev.

Za nadev: Umutiti jaja, dodati sir, šunku (šunku i kackavalj možete izrendati). Prvo kecap i origano namazati na testo, a zatim nadev staviti preko testa i peci oko 15 minuta na 220 stepeni u nepodmazanom plehu.

Savet

Pice su gotove kad im je donji deo tamnije boje, brzo ze peku i lake su za pripremu. Prijatno!