

Mini-pice sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 mala kockica** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **2-3 dl** tople vode

Za fil:

- **150-200 g** dimljene slanine
- **150 g** pecenice
- **100 g** suvog vrata
- **2-3** kisela krastavica
- ajvar
- **malo** origane

Za preko:

- **2-3** jajeta
- susam

Priprema

Brašno staviti u odgovarajucu posudu, napraviti udubljenje na sredini, staviti kvasac, šecer i sipati malo tople

vode. Kada kvasac naraste dodati so i sa preostalom vodom zamesiti testo. Testo ostaviti na toplom da nadoe. Dimnjenu slaninu, pecenicu, suvi vrat i kisele krastavcice iseckati na kockice. Od nadošlog testa vaditi male loptice, rastanjiti oklagijom, premazati ajvarom, posuti svim seckanim sastojcima pomalo, posuti pomalo origana i reati u nauljen pleh. Jaja ulupati viljuškom i premazati svaku mini-picu. Preko posuti susam po želji. Peci u zagrejanu pecnicu.

Savet

Uzivancija za prave gurmane:-)) prijatno!!