Mini pice (11)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **10 g**svežeg kvasca
- **50 g**margarina
- **50 g** kisele pavlake
- **250 ml**vode
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kašicice** soli
- **1/2 kašicice** šecera

Za nadev:

- **10 kašika**kecapa
- **200 g**kackavalja
- **200 g** šunkarice
- **150 g**šampinjona iz tegle
- **pPo ukusu**origano

Priprema

U vanglicu sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo, napraviti rupu i sipati malo vode, šecer i razmrviti kvasac i sacekati dve minute, potom dodati ostatak vode, omekšali margarin, pavlaku, so i ulje. Zamesiti testo.

Testo podeliti na 10 kuglica otprilike svaka ima oko 100 g. Razvuci oklagijom i staviti u tepsiju koja je prekrivena pek papirom.

Filovati mini pice. Staviti kašiku kecapa pa posuti origano pa odgore iseckanu šunkaricu pa rendani kackavalj i odgore pecurke.

Mini pice peci na 250°C 10-15 minuta.

Savet

Testo ne mora da se eka da naraste odmah se filuje i pee.