

Mini rol pice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kgbrašna**
- **250 ml mleka**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **20 gsvežeg kvasca**
- **1 mala šoljica ulja**

Za fil:

- **150-200** grendane salame ili šunke
- **150** grendanog kackavalja
- **po potrebi kecapa**

Za premazivanje:

- **1 žumance**
- **maloulja**
- **po želji sa sarama**

Priprema

Kvasac staviti da nadoe u mleku sa kašicicom šecera. Zatim u nadošli kvasac dodajte so, brašno i ulje i umesite mekše testo. Ostaviti ga oko 40 minuta da nadoe, pa ga onda podeliti na 8 jednakih loptica.

Svaku lopticu premesiti. Zatim svaku od loptica razvijati i zaseći jednu polovinu dopola. Na nezasecenim deonaneti malo kecpa, kackavalj i salamu, pa urolati. Tako uraditi sa svim lopticama.

Reati ih u pleh i ostaviti da još malo nadou. Zatim ih premazati žumancetom umucenim sa malo ulja i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet