

## *Mini pice posne*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šoljam** lake vode
- **1/3** svežeg kvasca
- **1 prstohvat** šecera
- **1/2 kašicice** soli
- **2 kašike** ulja
- **po potrebi** integralno i belo brašno

#### **Još:**

- **3 kašike** paradajz pelata
- **1 kašika** kecapa
- **1 crvena** paprika
- **1 vecim** ladi luk
- **3kisela** krastavca
- **1 kašika** ajvara
- **1 kašika** susama

### **Priprema**

U vanglicu razmrvti kvasac dodati šecer i vodu pomešati i ostaviti 5 minuta da odstoji. Dodati ulje i so pomešati pa dodavati brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti testo da miruje dok se ne udupla. Premesiti testo i podeliti na 6 delova. Svaki deo razvuci rukom u krug pa krajeve krenuti motati ka unutra da bi se dobila debbla ivica. U sredinu staviti pelat, paprike i luk (papriku i luk iseci na kolutove). Ivice posuti susamom. Staviti u rernu da se pece. Na gotove pice staviti ajvar i kisele krastavcice i malo kecpa.

## Savet

Brze vege pice.