

## *Fine mini pizze*



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 1 kvasac
- 2,5 dl vode
- 2,5 dl mleka
- 2,5 dl ulja
- 2 kašike (supene) šecera
- 2 kašike soli
- 1 kg brašna

#### **Fil:**

- 1 margarin
- 3 žumanceta
- 1 pavlaka
- 2 kašike brašna
- 250 g izrendanog sira
- 300 g salame (izrendati ili iseckati na kockice)
- kecap

### **Priprema**

Zamesiti testo, ostaviti da odstoji 30 minuta. Podeliti na 2-3 dela, kako kome odgovara. Ja delim na 2 dela. Istanjiti po dužini, debljine prsta.

Fil: Margarin i 3 žumanceta izmutiti, dodati pavlaku, brašno, 100 g izrendanog sira i 300 g salame.

Taj fil namazati na testo i onda napraviti rolat.

Seci debljine prsta i reati u pleh, odozgo izrendati 150 g sira i staviti kecapa po ukusu.