

Mini pizze



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo

- **400 g** brašna tip 400
- **2 dl** mleka
- **2 kašičice** šecera
- **1/2 kašičice** soli
- **1/3** kvasca
- **1 dl** ulja

Fil

- **150 g** kisele pavlake
- **5-6 kašika** kecapa
- **100 g** dimljenog kackavalja
- **1 kašičica** origana
- **po potrebi** masline
- **po potrebi** paprika
- **po potrebi** sunčokret
- **po potrebi** kukuruz
- **po potrebi** seme lana

Priprema

Umesiti kiselo testo. Prvo umutiti kvasac sa mlekom i šecerom, pa dodati malo brašna da bude meko.

Kada kvasac naraste, u to staviti ostatak brašna, so, ulje.

Umesiti testo i ostaviti da odstoji 20-tak minuta. Podeliti na dva dela i razviti dva pravougaonika. Umutiti

pavlatu, kecap, origano, pa odvojiti nekoliko kašika, za premaz na kraju. U ostatak sitno izrendati kackavalj. tim filom premazati pravougaonike i uviti rolate. Seci 1 cm debljine i reati na papir. Svaki krug premazati smesom koju ste na pocetku odvojili od fila. Za ukrašavanje koristiti, masline, seme lana, papriku. Ukrasiti po želji. Peci 15-tak minuta na 150-170 stepeni.

Savet

U fil možete dodati sitno rendanu šunku ili sitno seckanu slaninu, po ukusu.