

Mini pice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1**kvasac
- **3** dlmleka
- **3** dlvode
- **2** kašikešecera
- **2** kašikesoli
- **1** dlulja
- **200** gmargarina
- **1**pavlaka
- **3** žumanceta
- **1** kgsalame
- **400** gkackavalja
- kecap
- origano

Priprema

Salamu i sir izrendati. U toplo mleko dodati kvasac, šecer i 3 kašike brašna, razmutiti i ostaviti da naraste.

U odgovarajuoj posudi pomešati brašno, vodu, ulje, so i nadošao kvasac pa zamesiti testo. Testo podeliti na 3 jufke i ostaviti da narastu.

Napraviti fil: umutiti margarin, pavlaku, 2 kašike brašna i žumanca. Razviti svaku jufku, premazati filom, posuti salamom i uviti u rolat. Rolat iseci na komade debljine 1cm, poreati u pleh obložen papirom za pecenje,

premazati kecapom i posuti origanom. Peci u rerni na 200C. Pred kraj pecenja na svaki komad staviti kackavalj i vratiti da se istopi.

Savet

Meni testo bude malo lepljivo pa dodam još 2-3 šake brašna, da bih mogla lepo da ga umesim.