

Mini pice (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2** mleka
- **2 kašike** sirca
- **1/2** funte kvasca
- **3** jaja
- **1 šolja od bele** kafeulja
- **300 g** pecuraka
- **200 g** salame
- **200 g** kackavalja
- origano
- kecap
- **4 kiselak** krastavica
- **1 kg** brašna

Priprema

U brašno dodati jaja, kvasac, ulje, sirce i so. Sve to zamesiti sa pola litra mleka i ostaviti da nadoe 45 minuta. Dok testo ne stigne salamu i pecurke iseckati i izrendati kackavalj. Kad nadoe testo, uzeti polovinu i razviti u koru. Testo treba biti debljine 1 cm. Vatiti kolutice sa čašom i reati u podmazan pleh. Na kolutice stavljati kecap, salamu, krug krastavca, pecurke, kackavalj i na kraju origano. Peci u zagrejanoj rerni 15 minuta na 200 stepeni.

Savet

Umesto mleka možete i sa vodom zamesiti. Testo treba biti srednje, ni mnogo meko ni tvrdo. Od ove koliine ispada oko 80-90 mini pica. Prijatno !!!