

## **Mini pice (5)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 dlmleka**
- **3 dlvode**
- **1kvasac**
- **1 kašikašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **1,5 dlulja**
- **1 kgbrašna**

#### **Ostalo:**

- **125 gmargarina**
- **1 dlkisele pavlake**
- **1 kašicicasoli**
- **200 gsalame**
- **200 gsira**
- **100 gseckane slanine**
- **kiseli krastavcici**
- **2 žumanceta**

### **Priprema**

Od gore navedenih sastojaka zamesite testo. Ostavite da odstoji sat vremena. Podelite na 3 dela.

Umutite margarin, pavlaku, so i žumanca.

Premazite testo i pospite sa salamom, sirom, slaninom i krastavcima. Urolajte. Ostrim nožem isecite na 2 cm debljinu. Pleh obložite pek papirom i poređajte rolate. Premažite odozgo sa kecapom. Pecite na 220 stepeni oko 20 minuta. Vruce pospite rendanim sirom i vratite još koji minut da se sir istopi.

### **Savet**