

Mini pice (5)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **20 g** kvasca
- **3 dl** mleka
- **3 dl** vode
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** soli
- **1 dl** ulja
- **200 g** margarina
- **200 ml** kisele pavlake
- **3** žumanca
- **500 g** šunkarice
- **300 g** kackavalja
- **po potrebi** kecap
- **po potrebi** origano

Priprema

Izrendati salamu i kackavalj. U toplo mleko dodati kvasac, šećer i 3 kašike brašna i ostaviti da nadože. U odgovarajućoj posudi pomešati brašno, vodu, ulje, so i nadošli kvasac pa zamesiti testo. Nadoslo testo podeliti na 3 jufke i ostaviti da narastu. Napraviti fil: Umutiti pavlaku, margarin, 2 kašike brašna i žumanca. Razviti svaku jufku, premazati filom pa posuti salamom i kackavaljom. Uviti svaku u rolat. Rolat seci ostrim nožem na komade 1cm debljine. Poređati ih u podmazan pleh, premazati svaku kecapom i posuti origanom. Peci u zagrejanom rebrni na 200 C.

Savet