

Mini pice (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **200 ml** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **1 mala šoljica** ulja
- **200 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **1 čaša** kisele pavlake
- origano
- kecap

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac, šećer i 1 kašiku brašna. Ostaviti da nadoe. Umutiti jaja, dodati so, ulje, nadosli kvasac i brašno pa zamesiti testo. Ostaviti da naraste.

Sitno iseckati šunku, dodati rendan kackavalj i kiselu pavlaku, pa sve promešati.

Rasklagijati testo da bude debljine 1 cm, pa vaditi krugove precnika 10 cm. Polovinu krugova poredjati u podmazan pleh, a od preostalih vaditi prstenove. Prstenove staviti preko krugova poredjanih u plehu. Svako udubljenje premazati kecapom, pa staviti kasiku fila. Posuti origanom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni

dok ne porumene. Tako ponavljati dok se neutrosi svo testo i fil.

Savet

Po želji možete dodati i seckane šampinjone.