

Mini pice sa krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g** kuvanog krompira
- **400 g** brašna
- **1 dl** tople vode
- **1 dl** jogurta
- **1/2** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1** jaje

Fil:

- **300 g** salame
- **300 g** sira
- **200 g** šunke
- **200 g** slanine
- **100 g** kobasice
- kecap
- origano

Priprema

Kvasac i jaje razmutiti u toploj vodi pa pomešati sa jogurtom, krompirom, brašnom i soli. Kad se sjedini prelitati sa uljem i ostaviti da ostoži pola sata. Premesiti ga, tanko razvuci i čašom vaditi krugove. Stavljati ih u kalup i filovati. Peci na 200 stepeni 15 minuta. Na tople mini pice posuti origano.

Savet