

Mini pice (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **2,5 dl** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** ulja
- **malo** soli

Za nadev:

- **150 ml** kečapa
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **150 g** šunke
- **150 g** kackavalja
- **malo** origana

Priprema

Sjediniti 1 dl mlakog mleka, šećer i svež kvasac pa dobro izmešati i ostaviti da nadođe. U većoj posudi sjediniti polovinu brašna, preostalo mleko, nadošao kvasac, ulje i malo soli po ukusu pa promešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i mešiti dok testo ne pocne da se odvajaja od posude. Ostaviti da nadodje. Šunku i kackavalj izrendati, a šampinjone iseci na listice. Nadoslo testo istanjiti na debljinu od 1 cm pa okruglom modlom vaditi krugove.

Krugove premazati kecapom, porežati šunku, šampinjone i kackavalj. Posuti origanom i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Savet