

Mimoza mini pice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šecera
- **1 dl** ulja
- **300 g** sira
- **1 jaje**
- **1 kašika** susama

Priprema

U malo mleka dodati šećer, kašičicu brašna i kvasac pa ostaviti da nadoe. Brašno posoliti, dodati mu prašak za pecivo, ulje i nadošao kvasac, ostatak mleka pa umesiti testo. Testo ostaviti da se udvostruci, a zatim ga razvuci u koru debljine 1 cm. ašom vaditi krugove i reati ih na pleh obložen papirom za pečenje. Dnom male čašice praviti udubljenje svakom krugu. Belanac odvojiti od žumanca, umutiti belanac pa ga promešati sa mrvljenim sirom. U sredinu svakog kruga staviti po kašičicu fila od belanca, okolo premazati umućenim žumancem. Po želji posuti susamom i peći u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet