

Mini pizze (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **3 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Premaz:

- **250 g** margarina
- **1/2** pavlake
- **2** žumanceta

Još:

- **oko 300 g** salame
- **150 g** kackavalja
- kecap
- origano

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da naraste. Zatim testo podeliti na tri obgice. Svaku obgicu

posebno razviti i premazati sa umucenim margarinom, pavlakom i žumancima. Potom posuti sitno seckanom salamom i umotati u rolat.

Ostaviti rolate da narastu, pokrivene krpom, pa ih seci na oko prst debljine i slagati u pleh obložen pek papirom. Odozgo staviti kecap, origano i sir. Peci u rerni zagrejano na 220°C dok ne porumeni.

Savet