

Mini pizze (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašike** ulja

Za nadev:

- **300 g** pilece posebne salame
- **100 g** suvog vrata
- **100 g** trapista
- **200 g** kecapa
- **1** jaje
- **malobosiljka**
- **maloorigane**

Za premaz:

- **5 g** margarina

Priprema

U mlako mleko staviti šećer i kvasac, kada nadoe, sipati ulje, pa to umesiti u posoljenom brašnu. Napraviti jufku i ostaviti petnaestak minuta da nadoe. Od tog testa napraviti 16 loptica i razvuci ih u krugove precnika 15-20 cm. Svaki premazati margarinom.

Iseckati salamu, suvi vrat, izrendati sir, izmutiti jaje, i sve sjediniti, dodati kecap, origano i bosiljak. Podeliti na 16 delova, pa stavljati na sredinu svakog kruga od testa.

Preklapati ivice kao pismo i prstom slepiti krajeve da se ne razdvoji. Reati u podmazan pleh i peci na najvišem delu u rerni prethodno zagrejanj na 200'C oko 15-ak minuta.

Savet

Gotove premazati sa malice margarina i vratiti na minut u rernu da se margarin istopi.