

Mini pice (pužici)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1 kašika** šećera
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **2 kašicice** soli
- **120 ml** ulja
- **oko 1 kg** brašna

Za nadev:

- **malo** kecapa
- **200 g** salame (ili nešto drugo suhomesnato)
- **200 g** kackavalja
- **malo** origana

Priprema

Pomešati mleko i vodu pa dodati šećer i ugrejati. U mlako mleko staviti kvasac na nadodje. U posudu za mešenje testa sipati nadošao kvasac, dodati so, ulje i postepeno dodavati brašno pa umesiti glatko testo. Testo podeliti na dva dela pa ostaviti da odstoji nekih 15 do 20 minuta.

Oklagijom razvuci testo i premazati kecapom. Zatim izrendati salamu i kackavalj pa posuti origanom.

Uviti rolat, pa iseci... Isto uraditi i sa drugom polovinom testa.

Mini pice redjati u pleh (praviti razmak izmedju jer ce prilikom pecenja narasti) pa ih ostaviti da odstoje još nekih 20 minuta.

Pre pecenja svaku mini picu namazati sa malo kecapa.

Ukljuciti rernu na 200-220 stepeni pa staviti mini pice da se peku (znaci, rernu prethodno ne treba zagrevati). Peci ih dok lepo ne porumene i voditi racuna da se ne prepeku...

Savet