Minijaturne pizze

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašike**šecera
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 puna kašikaMoja Kravica kuhinjica sitnog sira**
- **200-225 ml**tople vode

Za nadev:

- **nekoliko kašicicaMoja Kravica**
- **kuhinjica sitnog sira**
- **150 g**pilece salame
- **malo**kecapa
- **100 g**trapista
- **malo** origane

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu suve sastojke, maslinovo ulje i punu kašiku Moja Kravica kuhinjica sitnog sira, pa uz dodavanje tople vode, umesiti elasticno testo. Mesiti ga malo duže da se svi sastojci povežu, da pocne da se odvaja od zidova suda. Vodu dodavati po malo, jer od vrste brašna zavisi koliko ce "popiti". Ostaviti da odmara na toplom. Posle toga razvuci koru oklagijom, i cašom vaditi krugove.

Slagati krugove u pleh obložen pek-papirom, malo ih prstima "uštinuti" sa dve strane, da dobiju oblik camcica. Reati u pleh, tako da se vrhovi dodiruju, ili kako vam je zgodnije, u zavisnosti od pleha. Svaku mini pizzu premazati sa malo Moja Kravica kuhinjica sitnim sirom, kecapom, posuti rendanom salamom i trapistom i poprasiti origanom. Ostaviti da odmore, dok se pecnica ugreje. Peci da fino porumene.

Savet