

## Mini pice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **5 kašika** ulja
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašica** soli
- **150 ml** vode
- **200 g** kackavalja
- **200 g** šunkarice
- **1/2 kesice** origana
- **200 ml** kecapa
- **1 kašica** šecera

## Priprema

Staviti kvasac i kašičicu šecera u malo tople vode da uskisne. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode, so i ulje. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Kad je testo narašlo razvuci ga što tanje i modlom ili čašom vaditi krugove.

Krugove porežati u tepsiju. Svaki kružić premazati sa malo kecapa.

Izrendati kackavalj i šunkaricu i dodati pola kesice origana. Sve zajedno lepo izmešati. Prstima stavljati po malo

na svaki kružic. Ostaviti još desetak minuta pa onda staviti da se pece u zagrejanj rerni. Pece se oko 15 minuta na 200 stepeni.

## **Savet**