

Mini mini pizze



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **50 ml** vrele vode
- **50 ml** mleka
- **1 (180 g)** kefira
- **1** jaje
- **100 g** margarina
- **oko 500 g** brašna
- **1** kvasac

Fil:

- **150 g** šunke
- **50 g** kackavalja
- **po ukusu** kecap
- **po ukusu** origano

Priprema

Razmutimo kvasac u vreloj vodi sa malo soli. Ostavimo 10ak minuta. Onda dodamo jaje, mleko, i pola kolicine brašna i margarin koji je iseckan na listice. Promešamo dobro i ostavimo sat vremena. Posle sat vremena dodamo ostatak brašna i kefir. Dobro umesimo i ostavimo još sat vremena.

Razvucemo testo i vadimo modlom krugove.

Šunku iseckamo na kockice, a kackavalj izrendamo.

Svaki krug premažemo kecapom. Stavimo šunke i kackavalja i pospemo origanom. Porežamo ih u pleh na pek papir.

Pecemo ih u rerni oko 40 min na 200 stepeni.

Testo je jako mekano.

Savet

:~)