

## *Lisnate mini pizze*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 jaje
- 2 dl kiselo mleko
- 2 dl voda
- 1/2 kockice kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 600 g brašna

#### **Za fil:**

- 300 g šunke
- 200 g kackavalja
- 1 kašika origano
- 200 ml kecapa
- 200 g margarina

### **Priprema**

Kvasac razmutiti sa mlakom vodom, dodati šećer, kvasac i nekoliko kašika brašna. Izmešati varjačom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U vunglu staviti jaje, so, kiselo mleko, isipati nadošli kvasac i sa brašnom zamesite

glatko testo. Ako je potrebno dodati još malo brašna. Testo je gotovo kad se ne lepi za prste. Odmah testo podelite na 2 dela, a svaki deo na 5 loprica. Svaku lopticu rastanjiti i na svaku narendati margarin. Na zadnju koru ne stavljati margarin. Staviti sve kore jednu preko druge. Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Razviti oklagijom veliku četvrtastu koru, velicine većeg pravougaonika. Na koru staviti kecap i kašikom premažite celu koru. Dodajte pola šinke isecene na kockice i trećinu izrendanog kackavalja. Posuti origanom. Zaviti pizzu u obliku rolata.

Seci mini pizze na oko 1 cm debljine i odmah re?ajte u plehu u kome ce se peci. Pustiti 20 minuta da krenu i peci na 220 C dok ne porumene. Pred kraj pecenja izvaditi iz rerne i na svaku staviti po prstohvat kackavalja. Vratiti u rernu još minut da se otopi kackavalj. Servirati po želji i uživati u hrskavoj pizzi.

## **Savet**