

Lisnate mini pizze



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **2 dlkiselo mleko**
- **2 dlvoda**
- **1/2 kockicekvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicicasoli**
- **600 gbrašna**

Za fil:

- **300 gšunke**
- **200 gkackavalja**
- **1 kašikaorigano**
- **200 mlkecapa**
- **200 gmargarina**

Priprema

Kvasac razmutiti sa mlakom vodom, dodati šecer, kvasac i nekoliko kašika brašna. Izmešati varjacom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U vanglu 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 cetvrtastu koru, velicine veceg pravougaonika. Na koru staviti kecap i kašikom premažite celi koru. Dodajte pola šinke isecene na kockice i trecinu izrendanog kackavalja. Posuti origanom. Zaviti pizzu u obliku rolata.

Seci mini pizze na oko 1 cm debljine i odmah reajte 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