

Mini pite



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 0,5 l mleka
- 1 šolja ulja
- 1 kvasac
- 2 kašičice soli
- 1,5 kg brašna
- 300 g salame (bilo koje)
- 200 g ajvara
- 200 g kackavalja
- 3 kisela krastavca
- 2 kuvana jajeta
- 2 kesice origana
- i kecapa po potrebi
- (možete i dodati cajnu kobasicu, ili bilo koji drugi suhomesnati proizvod koji volite)

Priprema

Sipati mleko u posudu, izlupati 2 jajeta, sipati jednu šolju ulja, 2 kašičice soli, staviti kvasac da se lepo istopi, i zatim dodati brašna. Sve to lepo umesiti i ostaviti testo da nadože.

Od nadošlog testa razviti koru, premazati je ajvarom i ostalom smesom koju sitno iseckamo, koru uvijemo u rolat i secemo na parčice i režamo u pleh. Odozgo na isecene parčice stavimo malo origana i kecapa.

Stavimo da se pece na 200 stepeni oko 25 minuta.

Prijatno!