

Mini pice od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **po potrebi** kecap
- **po potrebi** origano
- **250 g** pice šunke
- **250 g** kackavalja

Priprema

Lisnato testo (u bloku) odmrznuti, staviti na radnu površinu, rastanjiti. Modlom (ili čašom) vaditi krugove. Premazati kecapom, posuti origanom i preko staviti seckanu šunku. Poreati u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Izvaditi iz rerne, posuti rendanim kackavaljem i vratiti u rernu dok se kackavalj ne istopi.

Savet