

Mini rol pice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **250 ml** mleka
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 mala** šoljica ulja

Za fil:

- **150-200 g** rendane salame ili šunke
- **150 g** rendanog kackavalja
- **po potrebi** kecapa

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **mal** ulja
- **po želji** susama

Priprema

Kvasac staviti da nadoe u mleku sa kašicom šecera. Zatim u nadošli kvasac dodajte so, brašno i ulje i umesite mekše testo. Ostaviti ga oko 40 minuta da nadoe, pa ga onda podeliti na 8 jednakih loptica.

Svaku lopticu premesiti. Zatim svaku od loptica razvijati i zaseci jednu polovinu dopola. Na nezaseceni deo naneti malo kecapa, kackavalj i salamu, pa urolati. Tako uraditi sa svim lopticama.

Reati ih u pleh i ostaviti da još malo nadou. Zatim ih premazati žumancetom umucenim sa malo ulja i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet