

Mini pice posne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolj**amlake vode
- **1/3** svežeg kvasca
- **1 prstohvat**šecera
- **1/2 kašice**esoli
- **2 kašice**ulja
- **po potrebi**integralno i belo brašno

Još:

- **3 kašice**paradajz pelata
- **1 kašika**kecapa
- **1** crvena paprika
- **1** **veci**mladi luk
- **3**kisela krastavca
- **1 kašika**ajvara
- **1 kašika**susama

Priprema

U vanglicu razmrviti kvasac dodati šećer i vodu promešati i ostaviti 5 minuta da odstoji. Dodati ulje i so promešati pa dodavati brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti testo da miruje dok se ne udupla. Premesiti testo i podeliti na 6 delova. Svaki deo razvuci rukom u krug pa krajeve krenuti motati ka unutra da bi se dobila deblja ivica. U sredinu staviti pelat, paprike i luk (papriku i luk iseci na kolutove). Ivice posuti susamom. Staviti u renu da se pece. Na gotove pice staviti ajvar i kisele krastavcice i malo kecapa.

Savet

Brze vege pice.