

Mini pice (2)

Sastojci

Testo:

- 2 dl mleka
- 2 dl ulja
- 1 supena kašika soli
- 1 kafena kašičica šecera
- 1 kocka kvasaca
- 2 veća kuvna krompira
- brašno po potrebi

Nadev:

- 200 g šunke (salama, cajna, slanina)
- 100 g sira (kackavalja)
- malo origane
- 100 g kecapa

Za premazivanje:

- 100 g margarina

Priprema

Skuvane krompire oljuštiti i ispasirati, da ne ostanu grudvice, dodati mleko, zejtin, so, šecer i kvasac i sve umesiti s brašnom, da se dobije testo srednje tvrdoce.

Ostaviti u frižider sat i 30 minuta. U medjuvremenu sitno iseckati šunku, namrviti ili izrendati sir, i pomešati sa kecapom, i dodati origano, to nam služi za filovanje mini pica.

Kada prodje sat i 30 minuta, testo premesiti, i razvuci koru debljine prsta (1cm). Vaditi kvadratice (ja to radim kanticom od feta sira), svaku filovati, i preklapati na trouglove, a spojene ivice stisnuti viljužkom da fil ne ispadne.

Redjati ih u podmazanu tepsiju i peci oko 25 minuta, na 200 stepeni. Kada su pecene i dok su još vrele,

premazati ih margarinom. PRIJATNO!