

Mini pizze (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **30 g** kvasca
- **3 dl** jogurta
- **1 dl** vode
- **1 prstohvat** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** ulja

Za filovanje:

- **300 g** rendane salame
- **400 g** rendanog kackavalja
- **po potrebi** kecap
- **po potrebi** origano

Priprema

U posudu staviti prstohvat šecera, izmravljeni kvasac, toplu vodu, kašiku brašna i sve izmešati. Pokriti i ostaviti da se kvasac podigne. Dodati mlak jogurt, ulje, so i umesiti fino mekše testo. Odmah podeliti na 3 jednaka dela. Ostaviti da se podignu.

Za to vreme izrendati salamu kao i kackavalj. Sir podeliti na pola (jedan deo ide u filovanje, a drugi za posipanje). Svaki deo rastanjiti i premazati tanko kecapom pa posuti salamom i sirom. Posuti origanom. Uviti

kao rolat. Isto uraditi sa druga dva. Seci rolat na parcad širine 2cm pa reati u pleh. Posuti rendanim sirom. Od gore staviti još malo kecapa. Ostaviti testo u plehu da se malo podigne. Peci na 200C da lagano porumene (ne prepeci ih).

Savet