

## **Mini pice (3)**



### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1 kg brašna
- 1 jaje
- 1 kvasac
- 1 šoljica ulja
- 1 šolja mleka
- malo soli
- malo šecera

#### **Fil:**

- 200 g šunke iseci na kockice
- kiseli krastavcici iseci na kockice
- kecap
- sira trapist (narendan)
- 1 belance

### **Priprema**

Zamesite testo od gore navedenih sastojaka. Testo treba da bude mekanije. Ostaviti testo da nadodje, nekih pola sata. Zatim rasklagijati da testo bude debljine oko 1 cm. Vaditi sa čašom po 2 pogašice.

Jednu pogacicu ostaviti celu, a drugu probušiti sa manjom čašicom od rakije i staviti je preko i tako sve raditi dok ne utrosite svo testo.

Fil: Sve sastojke pomešati, gore navedenim filom i puniti pice.

Testo premazati sa žumancetom i mini pice peci na margarinu.