

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 cašom po 2 pogašice.

Jednu pogacicu ostaviti celu, a drugu probušiti sa manjom cašicom 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.