

Heljda mini pice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caš**akiselog mleka
- **3 iste case** heljdinog brašna
- **1/2 caš**eulja
- **1 kesice**praška za pecivo

Za nadev:

- **100 g**cajne kobasice
- **100 g**kackavalja
- **po želji** kecapa
- **maloo**rigana
- **malobosilj**ka

Priprema

U ciniju stavite kiselo mleko, heljdino brašno, ulje i prašak za pecivo. Rukom umesite testo.

Zatim, pravite mini pice i reajte na pleh. Izrendati cajnu kobasicu i kackavalj.

Na testo stavite kecap i preko origano, bosiljak. Zatim dodati preko izrendanu cajnu.

Peci u predhodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 25 minuta. Pri kraju 7 minuta dodati izrednan kackavalj.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.