

Mini pice sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovog posnog lisnatog testa
- **100 ml** kecapa
- **1 veka konzervatunjevine**
- **100 g** biljnog kackavalja

Priprema

Lisnato testo odrznuti, razvuci što tanje i nekom vecom cašom ili modlom vaditi krugove.

Na svaki krug testa staviti pomalo kecapa. Preko kecapa rasporediti malo oceane tunjevine.

Sve prekriti rendanim biljnim kackavaljem. Pice poreati u pleh obložen pek- papirom.

Peci ih u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet