

Mini pice sa pilecim parizerom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 **dl** mlake vode
- 15 **g** svežeg kvasca
- 2 **prstohvata** šećera
- 5 **kašika** ulja
- 1 **kašičica** soli
- **po potrebi** brašna

Još:

- 10 **kašika** kečapa
- 50 **g** kackavalja
- 50 **g** pileceg parizera

Priprema

U malu vodu dodati šećer i kvasac promešati žicom, ostaviti 5 minuta prekriveno krpom. Sipati ulje i so žicom izmešati. Uzeti varjacu i dodavati brašno i mešati varjacom dok može zatim mešati rukama dok se nedobije glatko testo. Testo prekriti krpom i ostaviti da naraste. Naraslo testo razvuci oklagijom i casom vaditi krugove i reati na pouljen pleh

Na svaki krug stavi malo kečapa. Parizer i kackavalj narendati na delu rendeta gde se rendaju jabuke izmešati i stavljati na svaki krug testa. Rernu ugrijati na 250°C peci mini pice oko 10 minuta.

Savet