

Pesto mini pice



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **3** **caše** kiselog mleka
- **1** **cas** ulja
- **3** **caše** belog brašna
- **1** **kašicica** soli
- **1** **kesica** praška za pecivo

Za nadev:

- **5** **kašika** pesto sa bosiljkom
- **150** **g** pice šunke
- **20** **g** buvog kackavalja
- **50** **g** kackavalja
- **50** **g** mozzarella

Priprema

Prvo napravite testo: u činiju stavite: kiselo mleko, brašno, ulje, prašak za pecivo. Rukom umesite testo. Zatim testo cepkajte i pravite mini testa-mini pice, i redajte na pleh.

Na svaku mini picu stavite pesto SOS, zatim šunku, origano. Stavite u rernu i pecite na 220 stepeni... nakon 10 minuta, izvadite pice i pospite ih izrendanim kackavaljem. (sva tri sira izrendati) i vratite da se sir istopi.

Sve isto ponavljati dok se neistroši svo testo.

Savet

Služiti uz jogurt. aše za mericu su od kiselog mleka. Prijatno.