

Mini pizze (12)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 600 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **100 ml** mlakog mleka
- **100 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** sirceta
- **50 ml** ulja

Za fil:

- **200 g** rendane šunke
- **100 g** rendanog kackavalja
- **po ukusu** kecap
- **po ukusu** origano
- **po želji** slaninicu, cajnu, kulen,
- šapinjone, masline

Priprema

U mleku razmutiti kvasac sa kašicom šecera. U nadošli kvasac dodati vodu, ulje, sirce, so i umešati brašno. Umesiti glatko testo, ostaviti pokrivno, na toplom dok se ne udvostruci. Nadoslo testo razvuci debljine oko 1cm. Oštrom cašom ili okruglom modlom vaditi krugove testa, i reati u pleh obložen pek papirom. Svaki krug premazati kecapom, posuti šunkom, kackavaljem, origanom. Peci na 200°C dok ne porumene, otprilike 15-20

minuta, u zavisnosti od jacine vaše rerne.

Savet

Prijatno!