

Mini pice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **3 dl** mleka
- **3 dl** vode
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** soli
- **1 dl** ulja
- **200 g** margarina
- **1** pavlaka
- **3** žumančeta
- **1 kg** salame
- **400 g** kackavalja
- kecap
- origano

Priprema

Salamu i sir izrendati. U toplo mleko dodati kvasac, šećer i 3 kašike brašna, razmutiti i ostaviti da naraste.

U odgovarajućoj posudi pomešati brašno, vodu, ulje, so i nadošao kvasac pa zamesiti testo. Testo podeliti na 3 jufke i ostaviti da narastu.

Napraviti fil: umutiti margarin, pavlaku, 2 kašike brašna i žumanca. Razviti svaku jufku, premazati filom, posuti salamom i uviti u rolat. Rolat iseci na komade debljine 1cm, poreati u pleh obložen papirom za pečenje,

premazati kecapom i posuti origanom. Peci u rerni na 200C. Pred kraj pečenja na svaki komad staviti kackavalj i vratiti da se istopi.

Savet

Meni testo bude malo lepljivo pa dodam još 2-3 šake brašna, da bih mogla lepo da ga umesim.