

## Mini pice (12)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2,5 dl** vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2-3 kašike** ulja
- **2 kašice** šećera
- **2 kašice** soli
- **nekoliko kašika** kecapa
- **oko 200 g** šampinjona
- **oko 150 g** dimljenih kobasica
- **po želji** pinura ili ljutenice
- **oko 150 g** tvrdog sira ili kackavalja

## Priprema

Zamesite testo od brašna, mlake vode, kvasca, soli, šećera i ulja (možete u početku koristiti mikser sa nastavkom za testo), a zatim nastavite da mesite na radnoj površini sve dok ne dobijete glatko testo kao za picu. Ostavite na toplom mestu pokriveno krpom da naraste. Od naraslog testa uzimajte po malo i razvaljajte oklagijom da se dobije prečnik oko desetak santimetra (ili po vašoj želji). Svaki deo razvucenog testa stavljajte na uljem podmazan veliki pleh, premažite ga kecapom i pinurom, reajte po 2-3 kolutova kobasice i po nekoliko tankih listica predhodno opranih šampinjona. Ovako pripremljene mini pice ostavite još desetak minuta da narastu pa pecite u zagrejanoj rerni na 230 stepeni do pola sata (zavisno od rerne), a zatim izvadite i preko narendajte sir ili kackavalj. Ponovo vratite u rernu i pecite dok se sir ne otopi. Mini pice poslužite tople.

**Savet**