**MINI PICE**

Recept je prispevala **Lana Mia Marušič**.

**Sestavine:**

250g gladke moke

1 kom suhi kvas

1,5 DL mlačne vode

pol čajne žličke sladkorja

ščep soli

3 žlice belega olja

**Priprava:**

Vse sestavine zgnetemo. Če imamo premehko testo, dodamo malo moke. Razdelimo na 12 enakih delov (kroglic). Pustimo pokrito vzhajati 20 minut. Z oljem namastimo pekač za maffine. Iz kroglic oblikujemo kroge ter jih damo v pekač.

Kroge nadevamo: najprej v vsakega žličko kečapa, nato poljubne klobase, lahko tudi tuno. Na koncu damo nariban sir. Po želji lahko dodamo na vrh gobice, na kocke narezan paradižnik, papriko, olive...