

Pancerote (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **125-150 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **2** jajeta
- **malosoli**
- **2 kašike** ulja

Fil:

- **150 g** šunke
- **150 g** kackavalja
- **150 ml** kecapa
- **maloo** origana

Priprema

Pomešati kvasac i mleko i ostaviti da nadoe. U brašno dodati so, jaja, ulje i kvasac. Umesiti srednje testo, ostaviti da naraste i dva puta premesiti. Napraviti kuglice, razvlaciti oklagijom i filovati nadevom kao za picu (šunka, kackavalj, kecap, origano). Filovati jednu polovinu, preklopiti i pržiti na vrelom ulju.

Savet