

## ***Pancerote od krompira***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za pancerote:**

- **200 g** skuvanog krompira
- **500 g** brašna
- **2** dljogurta
- **1/2** svežeg kvasca
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1** kašičica soli
- **1** jaje
- **8** listića tost sira
- **malo** kecapa
- **300 g** šunke
- mast za prženje

### **Priprema**

Razmutiti kvasac i jaje u jogurtu pa pomešati sa izgnjecenim krompirom, brašnom i soli, preliti preko testa ulje i ostaviti da ostoji pola sata.

Premesiti testo, razvuci ga pa vaditi krugove. Ivice kruga pokvasiti sa malo vode, filovati sa kecapom, šunkom i sirom pa preklopiti u polu krug. Ostaviti da ostoji 10 minuta pa pržiti na srednjoj temperaturi dok ne porumeni i jedna i druga strana.

### **Savet**