

Pancerote sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** tople vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **1 kockica** kvasca

Fil:

- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1** jajce
- biber
- biozacin
- ulje

Priprema

Testo: U toploj vodi sa dodatkom 1 kašice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, toplo mleko, ulje, šećer, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo. Ako je potrebno dodati još brašna. Ostaviti testo da naraste.

Fil: Iseckati sitno glavicu crnog luka. Na malo ulja staviti da se dinjsta. Dodati mleveno meso i, po ukusu, posuti biberom i biozacinom. Na tihoj vatri dinjstati dok se meso ne isprži. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeno meso, dodati kiselu pavlaku i jaja. Sve dobro promešati.

Nadošlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu. Razviti u obliku kruga i velikm modlom za krofne vaditi krugove. Na polovini svakog kruga staviti kašiku fila, preklopiti testo, pa viljuškom pritisnuti ivice da se ne odlepe.

Tako pripremljene panceroate, poreati u pleh preko pek papira. Ostaviti da malo narastu. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanjoj rerni na 190 stepeni.

Savet