Pancerote (9)

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 caša**jogurta
- **1 caša (od jogurta)**ulja
- **1 caša (od jogurta)**mleka
- **1/2**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- brašno
- so
- šecer

Fil:

- **200 g**secene šunke
- **200 g**rendanog kackavalja
- **200 g**seckanih mariniranih pecuraka
- **2 kesice**pizza kecapa

Premazivanje:

- **2**žumanceta
- ulja

Priprema

Uzmite cinijicu, u nju sipajte mlako mleko i ubacite pola kockice kvasca pa ga izgnjecite prstima dok se skroz ne istopi, dodajte kasicu šecera i kašicicu brašna i razmutite. Poklopite cinijicu i cekajte sve dok kvasac ne pocne da kipi iz nje. U dublju vanglu, sipajte malo brašna koliko da se napravi brdašce, pa pesnicom po sredini napravite udubljenje i u njega nalijte jogurt, ulje, stavite so i prašak za pecivo. Dodajte nadošli kvasac i odmah mesite masu koja ce u pocetku biti retka, ali kako dodajete malo po malo brašna dobicete meko testo koje se ne lepi za prste. Testo možete prvo mesiti u vangli, a kasnije nastaviti na pobrašnjenoj radnoj površini. Umeseno testo pokrijete krpom i ostavite 15-ak minuta. Za to vreme spremite sastojke za fil. Onda uzmite testo i od njega odvojite 15 delova koje valjate u 15 kuglica. Svaku kuglicu razvaljate oklagijom da se dobije koliko toliko okrugli oblik i onda na nju razmazite malo kecapa, stavite na jednu polovinu kruga rezanj šunke, malo pecurki, malo kackavalja, preklopite i viljuškom pritiskajte ivice da se lepo spoje. U pleh stavite papir za pecenje, poreajte pancerote i premazite ih razmucenim žumancima pomešanim sa malo ulja. Stavite da se peku na 200 C (oko 25 minuta) dok ne porumene. Izvadite iz rerne i onako još vruce premazite uljem i ostavite 10tak minuta, pa ih tek tada pokrijte krpom.

Savet

Mogu da se jedu i tople i hladne, a meke su i sutradan.