

Pancerote



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1** **caša (od jogurta)**ulja
- **1** **caša (od jogurta)**vode
- **1** **caša**jogurta
- **1** **kašika**soli
- **1** **kocka**kvasca
- **po potrebi**brašna

Nadev:

- **200** gšunke
- **150** gkackavalja
- **200** gkecapa
- **1** **kašika**origana

Za premazivanje:

- **2**žumanke
- **50** gsusama

Priprema

U veću posudu staviti vodu, ulje i jogurt. Dodati so i kvasac. Zatim postepeno dodavati brašno da bi se zamesilo srednje tvrdo testo.

Od ovog testa razviti koru debljine oko 0,5cm. Većom modlom vaditi krugove (pogacice).

Na polovinu svake pogacice staviti pripremljen nadev.

Pogacice preklopiti na pola, stavljati u pleh koji je obložen pek papirom i viljuškom pritisnuti ivice. Na kraju pogacice premazati umućenom žumankom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 250 C dok ne porumene.

Savet