

Domace pancerothe



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mlake vode
- **1** sveži kvasac
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** secera
- **100 g** kecapa ili ajvara
- **1 kesica** origana
- **150 g** šunke
- **150 g** kackavalja
- **1** jaje
- **100 g** susama

Priprema

U vanglu stavite brašno i so, pa promešajte. Izmrviti kvasac direktno u testo, pa preko njega sipajte šećer i mlaku vodu i umesite mekše testo. Ako vam je testo retko dodajte još malo brašna po potrebi, a ako je tvrdo dodajte još malo vode. Testo treba da se odvaja od zidova vangle i da se ne lepi za prste. Prekrijte testo krpom i ostaviti na toplom mestu da nadoe oko 1h.

Kada je testo nadošlo izvadite ga na pobršnjenu radnu površinu i podeliti ga u loptice.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom i jednu polovinu premažite kecapom, zatim posuti origanom, a zatim staviti preko malo šunke i kackavalja i preklopiti u pancerotu.

Zatvoriti je viljuškom i odozgo malo izbockajte. Pancerote staviti u nauljen pleh ili na papir za pečenje, premažite umućenim jajetom i pospite susamom po njima.

Pecite u rerni zagrejanj na 200 C oko 30 minuta.

Savet

Služiti tople za doručak ili večer uz kiselo mleko ili pavlaku.