

Pancerote (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **3** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1/2 l** mleko
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** alkoholno sirceta
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **1** jaje
- **150 g** šunka
- **150 g** sitanog sira
- **2** kisela krastavca
- origano

Priprema

Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 1 sat. Razvuci koru debljine jedan prst i vaditi cašom krugove precnika 20 cm.

Fil: Izmešati jaje, rendanu šunku, rendani kiseli krastavac, sir, origano i so po ukusu.

Filovati na polovini, preklopiti i viljiškom zatvoriti.

Pancerote stavljati u podmazan pleh, svaku premazati kecapom, staviti po kockicu margarina i peci.

Savet