

Slatke i slane pancero



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g** belog brašna
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **2 kašicice** soli
- 1 jaje
- **130 ml** vode
- **1 kesica** praška za pecivo

Za slani nadev:

- **50 g** šunke
- **50 g** kackavalja
- **po želji** kecapa
- **1 kašicica** origane

Za slatke:

- **po želji** eurokrema

Priprema

Prvo umutiti testo. U toplu vodu staviti jaje, ulje, dodati brašno, so i prašak za pecivo i umutiti testo. Nek odstoji 10 minuta. Dok testo odmara napraviti slani nadev: Izrendati šunku i kackavalj dodati origano i izmešati. Testo razvuci i kažom vaditi krugove.

Krug oklagijom razvuci po želji i puniti ga nadevom. Prvo kecap, pa slani nadev. Prekriti ga sa jednim delom, i viljuškom zatvoriti.

Za to vreme, staviti ulje u šerpu (prst ulja) da se zagreje na najjacoj temperaturi. I ubaciti panceroate u ulje, pržiti ih po minut sa obe strane (dok ne porumene, treba da imaju zlatastu boju). Zatim ih staviti na salvetu, da se upije višak ulja.

Isto sve uraditi i za slatke panceroate. Krug razviti, staviti kašicicu euroкрема, zatvoriti sa viljuškom i peci na ulju.

Savet

Služiti uz jogurt slane, a slatke uz ašu soka od pomorandže. Prijatno!