Pancerote iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **120 ml**mleka
- **1/2 kocke**kvasca
- **50 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **250 g**salame
- **150 ml**kecapa
- **1**žumance

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, šecer i kašicicu brašna pa ostaviti da nadoe. U odgovarajucu posudu sipati mleko sa kvascem, dodati ulje i so. Postepeno dodavati brašno i zamesiti testo. Ostaviti 30 minuta da nadoe.

Za to vreme pripremiti fil: izrendati salamu i pomešati sa kecapom.

Zatim testo razviti oklagijom i okruglom modlom vaditi krugove.

Na svaki krug staviti fil..

..i preklopiti.

Poreati pancerote u pleh obložen pek-papirom, premazati žumancetom..

...i peci na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet

Po želji, pancerote služiti sa ruskom salatom.