

Brze panceroate



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 **caše** jogurta
- 100 **g** margarina
- 100 **ml** ulja
- 1 **kašika** soli
- 1 **kašičica** šećera
- 1 **jaje**
- 1/2 **kockica** kvasca
- **po potrebi** brašno

Fil:

- 200 **g** šunka
- 300 **g** feta sira
- kecap
- origano

Priprema

U dublji sud sipati jogurt, ulje, rastopljeni margarin, so, šećer, kvasac, jaje izmešati i dodavati brašno po potrebi da se umesi glatko testo. Testo ostaviti da se udvostruci na toplom mestu.

Nadošlo testo podeliti na manje loptice, svaku lopticu razvuci kao palacinku, na polovini staviti kecap. parce šunke, mrvljeni feta sir i origano, preklopiti i višljuškom zatvoriti krajeve da fil ne izađe prilikom pečenja.

Peci u zagrejanj rerni na 220C. Pecene pancerote odmah premazati cetkicom sa ovom smesom - izmešati 5 kašike ulja i 5 kašike vode. Preko svake pancerote staviti po malo kecapa. Prijatno!

Savet