

## ***Pancerote (2)***



### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1 kg brašna
- 2 jogurta
- 3 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 1 kesica suvog kvasca
- 2 kašičice šecera
- 2 kašičice soli
- 1/2 šoljice slatkog mleka
- 3 kašike ulja

#### **Za fil:**

- šunkarica
- sir
- kecap
- kiseli krastavci (po želji ko voli)

### **Priprema**

Pancerote: Zamesiti oko 1 kg brašna, (dok testo pocne da se odvaja od posude) 2 jogurta, 3 jajeta, prašak za pecivo, 1 kesica suvog kvasca, 2 male kašičice šecera, 1 mala kašičica soli, pola šoljice slatkog mleka i 3 velike kašike ulja.

Testo ostaviti da odstoji oko 30-40 minuta.

Fil: Izmešati posebno u posudi seckanu ili rendanu šunku i sir, (trapist ili obican sir) i kecap. Po želji se mogu dodati, seckani kiseli krastavci, (kolicina ovih sastojaka otprilike, ja stavljam jednu veliku, ravnu kašiku fila).

Testo razviti, da nije pretanko (manje od 1 cm), rezati na kvadrate, puniti filom, (fila staviti na jednu stranu, pa preklopiti drugom polovinom testa) i sastavljati sa strane viljuškomda se ivice spoje.

Pržiti na umjereojoj temperaturi, samo malo da požute.