

Omiljene pancerothe



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **2 kafene kašice** soli
- **2 kafene kašice** šecera

Za fil:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1 kesica** origana
- **1 kašicica** bosiljka
- **malobibera**
- **malo** zacina
- **maloljute** mlevene paprike
- **15 supenih kašika** kecapa

Priprema

U manji sud staviti kvasac i dodati 2 kašike šecera, dodati mlaku vodu i 2 kašike brašna. Kada kvasac nadoe sipati ga u sud sa brašnom i dodati 2 kašice soli i dobro zamesiti. Testo staviti na toplo mesto da nadoe a za to vreme praviti fil.

300 g mlevenog mesa malo prodinstati, dodati gore navedene zaccine i dobro izmešati, zatim polako dodavati 15 kašika kecapa i to dinstati dok tecnost ne ispari. Ostaviti da se ohladi.

Naraslo testo dobro izmesiti i razvuci na debljinu od 1,5 cm i iseci na duže pravougaonike i stavljati kašiku fila. Zatim pravougaonik preklopiti po dužini na pola i dobro sitiskati rubove da fil tokom pecenja ne bi ispao.

U šerpu staviti pola flaše ulja i sacekati da dobro prokljuca. Kada je ulje prokljucalo polako stavljati pancerote i peci. Kada porumene izvaditi i staviti na papir da se ocede.

Savet

Najbolje je da se jedu dok su vruce.