

Pancerote



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 60 min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 1 kvasac
- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 1 kašika šecera
- 1 kašika soli
- 1 jaje

Fil:

- 1 jaje
- 5 kašikakačepa
- 250 g šunke
- 250 g kackavalja
- malo origana

Priprema

U mlako mleko sa malo šecera i brašna staviti kvasac da nadoe. U ciniju za mešenje sipati deo brašna, so, šecer, ulje, jaje i nadošao kvasac, pa u pocetku mesiti sa varjacom. Zatim uz dodavanje ostatka brašna umesiti testo i ostaviti ga 30 minuta da kisne.

Dok testo kisne pripremiti fil. Sjediniti izmuceno jaje, kecap, malo origana, šunku iseckanu na kockice i

izrendan kackavalj.

Uskislo testo podeliti na 8 jufkica i svaku rasklagijati velicine manjeg tanjira. Na polovinu naneti fil, preklopiti i krajeve uviti kako ne bi iscureo fil prilikom prženja. Pancerote pokriti i ostaviti još 15 minuta da odmaraju, a zatim ih pržiti na dobro zagrejanom ulju. Ispecene vaditi na salvetu, kako bi upile višak masnoce. Služiti ih npr. uz mileram.

Savet