

Pancerote sa šunkom ili sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1 dl** mleka
- **1 kesica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** čaša jogurta
- **1** jaje
- **1** kašika ulja
- **1** kašica soli

Fil:

- pire paradajz (kecap)
- beli sir, šunka

Priprema

Sjediniti brašno, jogurt, jaje, kašiku ulja i kašicicu soli u sve to dodati mleko u koje smo prethodno rastoili kvasac.

Zamesiti testo (cvrsto) i staviti ga u frižider da stoji najmanje pola sata, a što duže to bolje.

Razviti testo i cašom vaditi male krugove.

Na polovinu kruga staviti željene sastojke šunku ili beli sir, a može i kackavalj, slaninica ili šta vec imate.

Preklopiti krajeve i spojiti ih viljuškom ili modlom za panceroate.

Pržiti u toplom ulju, a ne u vreloom na laganoj vatri, jer brzo izgore. im porumeni vaditi.

Prijatno !

Savet