# *Ajvar pancerote (2)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **1**jogurt
- **1/2 caše (od jogurta)**ulja
- **2 kašike**masti (ili margarina)
- **1 cša**mleka
- **2**jajeta
- **1**prašak za pecivo
- **1 kockica**kvasca
- brašna po potrebi

**Fil:**

- **200 g**šunke
- **100 g**kackavalja
- **100 g**sitnog sira
- **3**kisela krastavcica
- ajvar

## Priprema

Kvasac podici u toplom mleku, a dodatkom jedne kašicice šecera. Umesiti testo da bude mekano i ostaviti ga da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 20 delova.

Od svakog podeljenog dela napraviti jufkicu.

Šunku i krastavcice sitno iseckati, a kackavalj i sir izrendati. Sve sjediniti. Svaku jufkicu razvuci malo oklagijom, premazati ajvarom i filovati.

Preklopiti krug i krajeve pritisnuti viljuškom da ne iscuri fil.

Pancerote slagati u pleh, preko pek papira, i sacekati da još malo porastu. Nadošle pancerote premazati žumancetom (mešavina žumanceta i mleka), posuti susamom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni.

## Savet