Pancerote sa paradajzom i spanacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo_

- **550 g**brašna
- **2 dl**soka od paradajza
- **1 dl**vode
- **1 kašicica**soli
- **1/3 kockice**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1/4 kašicice**bibera
- **1 dl**ulja

Fil:

- **300 g**sira
- **300 g**spanaca, zelja ili blitve

Premaz i posipanje:

- **1**jaje
- **po želji**susam, kim, seme lana

Priprema

Umesiti testo na uobicajen nacin, prvo staviti da kvasac uskisne, umucen sa šecerom, malo vode i brašnom. Nakon toga umesiti testo sa svim ostalim sastojcima koji su navedeni. Od testa praviti kuglice željene velicine i

ostaviti ih oko pola sata da narastu. Nakon toga kulice razvijati kako bi se dobio krug. Testo razvijati oko pola cm debljine. (na sredinu stavljati fil, preklopiti ih i pritisnuti ivice viljuškom kako bi se spojile. Fil pripremiti na sledeci nacin: u kipucoj vodi blanširati spanac oko tri minuta. Nakon toga ga dovro ocediti i iseckati na sitnije komade. Kada se prohladi, izmešati ga sa izmrvljenim sirom. Pancerote premazati umucenim jajetom i posuti po želji. Ostvaiti ih da odstoje oko pola sata, a nakon toga ih peci na 170 stepeni dok ne porumene, oko 20-tak minuta.

Savet