Pancerote iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1 dl**mlake vode
- **1 dl**mleka
- **1 dl**jogurta
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**kvasca
- **2**jajeta
- **4 kašike**ulja
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**brašno

Za punjenje:

- kecap
- **seckani**marinirani šampinjoni
- **seckana**šunka
- **rendani** kackavalj

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo i ostaviti na nadolazi. U toku nadolaženja 2 puta testo izmešati. Testo kad nadodje, izraditi ga, otkidati parcad od testa, (zavisi kolike cemo pancerote, ja uzimam oko 100 g testa) razvaljamo u elipsast krug. Na jednu polovinu kruga stavimo kecap, pa seckane šampinjone i seckanu šunku, preko rendani kackavalj. Krug preklopimo i prstima spojimo ivice kruga. Pancerote stavimo na pleh obložen papirom, spojeni deo da dodje na vrah. Ostavimo pancerote da stanu toliko dok se ugreje rerna. Stavimo u rernu

i pecemo na 200 stepeni.

Savet