

Pancerote (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **700** goštrog brašna
- **1** kockicakvasca
- **60** mltople vode
- **200** mljogurta
- **100** mltoplog mleka
- **1**jaje
- **1/2 šoljice (od 50ml)ulja**
- **1 kašicicasoli**

Fil:

- **200** g sitno izrendanog kackavalja
- **200** g sitno iseckane šunke
- origano
- kecap

Priprema

Testo: U mešavini mleka i vode podici kvasac. Pripremljen kvasac sipati u brašno, pa dodati sve navedene sastojke. Umesiti glatko testo i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo izruciti na pobršnjenu radnu površinu i razviti ga u obliku pravougaonika. Vecom cašom vaditi krugove. Na svaki krug staviti po malo mešavine kecpa i origana, kao i seckanu šunku i izrendani kackavalj.

Testo preklopiti i viljuškom pritisnuti ivice, da ne bi fil iscureo.

Pancerote složiti u pleh, preko pek papira, i sacekati da malo narastu. Naraslo testo premazati mešavinom mleka i žumanceta i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190stepeni.

Savet