Pancerote od krompira



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pancerote:

- **200 g**skuvanog krompira
- **500 g**brašna
- **2 dl**jogurta
- **1/2**svežeg kvasca
- **50 ml**maslinovog ulja
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **8 listica**tost sira
- **malo** kecapa
- **300 g**šunke
- mast za prženje

Priprema

Razmutiti kvasac i jaje u jogurtu pa pomešati sa izgnjecenim krompirom, brašnom i soli, preliti preko testa ulje i ostaviti da ostoji pola sata.

Premesiti testo, razvuci ga pa vaditi krugove. Ivice kruga pokvasiti sa malo vode, filovati sa kecapom, šunkom i sirom pa preklopiti u polu krug. Ostaviti da ostoji 10 minuta pa pržiti na srednjoj temperaturi dok ne porumeni i jedna i druga srana.

Savet