Pancerote sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **250 ml**tople vode
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**soli
- **1 kockica**kvasca

Fil:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašika**kisele pavlake
- **1**jaje
- biber
- biozacin
- ulje

Priprema

Testo: U toploj vodi sa dodatkom 1 kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, toplo mleko, ulje, šecer, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo. Ako je potrebno dodati još brašna. Ostaviti testo da naraste.

Fil: Iseckati sitno glavicu crnog luka. Na malo ulja staviti da se dinjsta. Dodati mleveno meso i, po ukusu, posuti biberom i biozacinom. Na tihoj vatri dinjstati dok se meso ne isprži. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeno meso, dodati kiselu pavlaku i jaja. Sve dobro promešati.

Nadošlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu. Razviti u obliku kruga i velikm modlom za krofne vaditi krugove. Na polovini svakog kruga staviti kašiku fila, preklopiti testo, pa viljuškom pritisnuti ivice da se ne odlepe.

Tako pripremljene pancerote, poreati u pleh preko pek papira. Ostaviti da malo narastu. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni.

Savet