

Pancerote iz rerne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **4 dlmleka**
- **2 dl** vode
- **2 dl** ulja
- **1** kvasac
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**soli
- **oko 1 kg**brašna

Za nadev:

- **1**pavlaka
- **200-300 g**salame
- **200 g**šunke (suve)
- **malo**kecapa
- **malo**origana

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **malo**susama

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, dodati šećer pa smlaciti. Zatim staviti kvasac da nadože.

U posudu za mešenje testa staviti nadošao kvasac, ulje, so i dodavati brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti nekih 20-ak minuta da naraste.

Pavlaku umutiti kašikom, pa dodati izrendanu salamu, sitno seckanu šunku i malo kečapa i origana. Sve sjediniti.

Zatim oklagijom razvuci testo u pravougaonik (debljine 0,5 mm) i kalupom vaditi krugove. Na svaki krug staviti po kašiku fila i preklopiti pancerotu. Krajeve pritisnuti viljuškom, da se ne bi otvorili.

Pancerote reži u pleh i ostaviti da odstoje još nekih 20 minuta. Zatim ih premazati umućenim jajetom i posuti susamom. Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni dok porumene.

Savet