

## **Pancerote**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **600 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **2-3jaja**
- **4 dl**mleka
- **1,5 dl**ulja
- **50 g**kvasca
- **2 kašicice**šecera

### **Nadev:**

- **300 g**sitnog sira
- **300 g**sunke
- **1** belanac
- **100 g**kecapa
- **1 kašicica**origana

## **Priprema**

Zagrejati mleko sa šecerom, dodati kvasac pa ostaviti da nadoe. U brašno dodati so, jaja, ulje, mlako, nadošlo mleko pa umesiti meko testo. Testo ostaviti da naraste. Za to vreme napraviti nadev: narendati šunku pa je promešati sa sirom, umucenim belancetom, kecapom i zaciniti origanom. Ujediniti smesu.

Nadoslo testo podeliti na 15-20 delova, svaki deo premesiti pa oblikovati loptice. Svaku lopticu rastanjiti

oklagijom na 3 mm debljine u obliku kruga. Na sredini svakog kruga staviti kašiku do dve nadeva, preklopiti polovinu i po polukruznom delu testa dobro pritisnuti viljuškom da se testo slepi, kako nadev ne bi curio. Premazati ih žumancetom razmucenim u vrlo malo mleka i ulja. Peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

## **Savet**