

Pancerote



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2-3** jaja
- **4 dl** mleka
- **1,5 dl** ulja
- **50 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera

Nadev:

- **300 g** sitnog sira
- **300 g** šunke
- **1** belanac
- **100 g** kecapa
- **1 kašičica** origana

Priprema

Zagrejati mleko sa šećerom, dodati kvasac pa ostaviti da nadože. 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 polukružnom 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