Pancerote (6)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 čaša**jogurta
- **15 g**kvasca
- **200 ml**vode
- **2**jajeta
- **4 kašike**ulja
- **200 g**salame
- **200 g**kackavalja
- **200 ml**kecapa
- **1 kesica**origana
- **1/2 kašicice**šecera
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

U 200 ml tople vode razmutiti kvasac sa malo šecera, i kad nadoe dodati brašnu, zatim dodati so, jogurt, ulje i umucena jaja, pa zamesiti glatko testo.

Od testa napraviti 20 kuglica, prekriti krpom i ostaviti da odstoje 30 minuta. Pomešati kecap i origano, a salamu i kackavalj iseci tanko.

Kuglice testa razvuci u koricu velicine vece tacne, pa premazati kecapom i na jednu polovinu staviti salamu i kackavalj. Preklopiti i viljuškom pritiskati obode sa obe strane da se pancerota ne bi otvorila prilikom prženja. Pancerote pržiti u vrelom ulju dok ne porumene.

Savet

Obavezno etkicom skinuti višak brašna sa pancerota pre prženja. Pošto se pancerote brže prže nego što se prave, uvek prvo napravim desetak pa uposlim nekog da ih prži dok pravim ostatak. :)