

Pancerote iz rerne (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 4 dlmleka
- 2 dl vode
- 2 dlulja
- 1 kašikašecera
- 2 kašicicesoli
- 1 kockakvasca
- 1 kgbrašna

Za fil:

- 1pavlaka
- 150 gstišnjene šunke
- 150 gsuve šunke
- 150 gkackavalja
- po ukusukecapa
- po ukusuorigana

Za premazivanje:

- 1jaje
- malosusama

Priprema

Sjedinite mleko i vodu, dodajte šećer pa smlacite. Zatim izmrvite kvasac i ostavite da nadoe. U posudu za mešenje testa stavite nadošli kvasac, ulje, so i dodajte brašno pa umesite glatko testo. Testo ostavite 20 minuta da nadoe.

Za fil pavlaku umutite kašikom pa dodajte iseckanu salamu, šunku i 100 g sira sitno iseckanog, malo kecapa i origana (po ukusu). Sve sjedinite.

Zatim oklagijom razvucite testo u pravougaonik debljine 0,5 mm i kalupom vadite krugove. Na svaki krug stavite kašikom po malo fila, preostali sir izrendajte pa pospite preko fila.

Preklopite pancerotu. Krajeve pritisnite viljuškom da se ne bi otvorili.

Pancerote reajte u pleh i ostavite da odstoje još nekih 20 minuta. Zatim ih premažite umucenim jajetom i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni oko pola sata dok ne porumene.

Savet