

Pancerote (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **20 g** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **po želji** kecapa
- **po želji** salame
- **po želji** kackavalja

Priprema

Zamesiti testo od kvasca, jaja, ulja, peciva, mleka i brašna. Testo da odstoži 15 minuta, zatim ga podeliti na manje loptice velicine manje jabuke.

Svaki kolacic malo rastanjiti (velicina majeg tanjira), staviti malo kecapa.

Zatim salame ili neke šunkarice.

I odozgo kackavalj.

Preklopiti i malo ivice stisnuti. Pržiti u veoma malo ulja, (jer zbog peciva pancerotha ne upija mnogo ulja).

Poslužiti uz kiselo mleko ili jogurt.

Savet

Ukusne i predivne...