

Pica panceroate



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1kg** brašna
- voda, so, šećer, ulje
- **1** paket kvasca
- 1 prašak za pecivo
- **200 g** salame
- **150 g** kackavalja
- 1 pavlaka
- **100 g** pecuraka
- so, biber i origano
- kecap

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka, vodu dodati po potrebi da testo bude mekano. Umešeno testo razvojiti na loptice...

Svaku lopticu razvuci u krug na 2-3mm debljine i premazati kecapom. Na jednu polovicu staviti 1 kašičicu pavlake, iseci tanko nekoliko listova pecuraka, staviti salamu, narendati malo kackavalja, biber, origano i posoliti malo.

Preklopiti testo, ivice pritisnuti viljuškom i peći u dubokom ulju.

Ispržene panceroate stavljaati na salvetu da upiju višak masnoce.

Savet

Servirati na tanjir, izrendati kakavalja i preliati keapom....