

Pancerote (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**lake vode
- **100 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašika**soli
- **1 kašičica**šecera
- **500 g**brašna

Fil:

- **1 caš**akisele pavlake
- **100 ml**kecapa
- **250 g**salame
- **250 g**kackavalja
- **1 kašičica**origana

Priprema

Od svih sastojaka umesiti fino testo. Ostaviti da nadoe, da se udupli volumen.

Zatim testo podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom velicine tanjira, a debljine 5 mm.

Na svaku polovinu naneti salamu, kackavalj, kecap, pavlaku i origano.

Preklopiti testo i pritisnuti viljuškom kako bi zatvorili pancerote da prilikom prženja ne iscuri fil. Ostaviti ih da odstoje 15 minuta prekrivene kuhinjskom krpom. Pržiti na zagrejanom ulju najpre sa jedne pa zatim sa druge strane.

Savet