Pancerote

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 caša (od jogurta)**ulja
- **1 caša (od jogurta)**vode
- **1 caša**jogurta
- **1 kašika**soli
- **1 kocka**kvasca
- **po potrebi**brašna

Nadev:

- **200 g**šunke
- **150 g**kackavalja
- **200 g**kecapa
- **1 kašika**origana

Za premazivanje:

- **2**žumanke
- **50 g**susama

Priprema

U vecu posudu staviti vodu, ulje i jogurt. Dodati so i kvasac. Zatim postepeno dodavati brašno da bi se zamesilo srednje tvrdo testo.

Od ovog testa razviti koru debljine oko 0,5cm. Vecom modlom vaditi krugove (pogacice).

Na polovinu svake pogacice staviti pripremljen nadev.

Pogacice preklopiti na pola, stavljati u pleh koji je obložen pek papirom i viljuškom pritisnuti ivice. Na kraju pogacice premazati umucenom žumankom i posuti susamom.

Peci u zagrejanoj rerni na 250 C dok ne porumene.

Savet