

Pancerote (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml** mleka
- **3 dl** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1,2 kg** brašna
- **100 ml** tople vode
- **40 g** kvasca
- **2 kašike** šecera
- **malo** soli

Nadev:

- **400 g** pecenice ili curecih prsa
- **400 g** kackavalja
- **malo** kecapa
- **malo** origana

Priprema

U ciniju staviti šecer, izmrviti kvasac i dodati malo tople vode. Pustiti da odstoji oko 5 minuta. Brašno staviti u dublju ciniju dodati so, ulje, kvasac, jogurt, lagano izmešati i dodati toplo mleko. Zatim mesiti testo dok ne postane glatko i elasticno, potom oblikovati testo u loptu i prekriti čistom kuhinjskom krpom. Ostaviti testo da naraste oko 30-40 minuta na toplom mestu. Nadošlo testo razvuci oklagijom u obliku pravougaonika debljine 3 mm, zatim razvuceno testo iseci na kvadrate 10x10 cm. Na svaki kvadrat staviti malo nadeva i preklopiti, zatim viljuškom pritisnuti krajeve kako se ne bi otvorili tokom prženja. Ulje zagrijati i pržiti pancerote dok ne

porumene. Pržene panceroite stavljači na ubrus. Zatim na svaku panceroitu narendati malo kackavalja i išarati kecapom.

Savet