

Pancerote (11)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml mleka
- 1 kocka kvasca
- 1/2 čaše jogurta
- 2 jajeta
- 2 kašike ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- po ukusu soli
- 1 kg brašna

Za nadev:

- 200 g kackavalja
- 200 g šunke
- 200 g kecapa
- 1 kašica origana

Priprema

Pomešati mleko i izdrobljen kvasac, dodati jogurt, jaja, ulje i sjediniti. Pomešati prašak za pecivo, so i brašno, pa dodati smesi. Zamesiti varjacom i staviti u frižider 1 h da odstoji.

Razmesiti testo, pa razviti koru debljine od 1/2 cm i seci kašom.

Staviti nadev na jedan kraj testa.

Preklopiti drugom polovinom testa, pa viljuškom spojiti vrhove i pržiti u vreloom ulju.

Savet