

Kulen pancerota



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **120 ml**tope vode
- **2 kašicice**margarina
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- **250 g**brašna

Za fil:

- **1**zdenka sir
- **100 g**kackavalja
- **6 listova**kulena
- **4 listac**urece šunke
- **po želji** kecapa
- **malo**origana

Priprema

Prvo umesiti testo. U toplu vodu dodati kvasac, šecer i so. Pa dodati margarin i polako dodavati brašno. Testo ostaviti da odstoji 15-tak minuta na toplom.

Kada je testo spremno, podeliti ga u dve lopte. Pa prvo od jedne napraviti krug, istanjiti je, pa je filovati. Na testo namazati zdenka sir, pa na jedan deo kruga reati curecu šunku, kulen, kecap, i na kraju izrendan kackavalj i

origano. Kada ste je nafilovali drugim delom je preklopiti i na krajevima viljuškom sjediniti testo. Ista procedura je i za drugu loptu testa.

Pleh pouljiti i peci pancerote na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Po želji može se i na pancerotu odozgo staviti kakavalj i keap. Prijatno!