Slatke i slane pancerote

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**belog brašna
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **2 kašicice** soli
- **1**jaje
- **130 ml**vode
- **1 kesica**praška za pecivo

Za slani nadev:

- **50 g** šunke
- **50 g**kackavalja
- **po želji** kecapa
- **1 kašicica** origane

Za slatke:

- **po želji** eurokrema

Priprema

Prvo umutiti testo. U toplu vodu staviti jaje, ulje, dodati brašno, so i prašak za pecivo i umutiti testo. Nek odstoji 10 minuta. Dok testo odmara napraviti slani nadev: Izrendati šunku i kackavalj dodati origano i izmešati. Testo razvuci i cašom vaditi krugove.

Krug oklagijom razvici po želji i puniti ga nadevom. Prvo kecap, pa slani nadev. Prekriti ga sa jednim delom, i viljuškom zatvoriti.

Za to vreme, staviti ulje u šerpu (prst ulja) da se zagreje na najjacoj temperaturi. I ubaciti pancerote u ulje, pržiti ih po minut sa obe strane (dok ne porumene, treba da imaju zlatastu boju). Zatim ih staviti na salvetu, da se upije višak ulja.

Isto sve uraditi i za slatke pancerote. Krug razviti, staviti kašicicu eurokrema, zatvoriti sa viljuškom i peci na ulju.

Savet

Služiti uz jogurt slane, a slatke uz ašu soka od pomorandže. Prijatno!