

Domacinske pancerothe



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 minjon** kvasca
- **2 dl** toplog mleka
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **180 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po potrebi** brašno
- **2** jajeta

Fil:

- **300 g** šunkarice
- **1** kašapavlake
- **1 dl** kecapa
- **100 g** grendanog kackavalja
- **1 kesica** origana

Priprema

Testo - priprema: Jednu kocku kvasca potopiti sa čašom toplog mleka u ciniji, dodati malo šecera i kašiku soli. Ostaviti da nadoe. Posebno umutiti dva jaja i jednu čašu jogurta ili kiselog mleka. Kad kvasac nadoe, pomešati ga sa jajima i jogurtom i dodati jedan prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo, ne previše tvrdo, kao za krofne. Ostaviti da kisne.

Iseckati oko 300 grama salame i pomešati sa cašom pavlake, 1 dl kecapa, 100 grama kackavalja i malo origana ili kako vam drago...

Testo podelite u jufkice, pa ih razviti velicine tacne za kolace. Filovati nadevom. Ostaviti da malo odstoji.

Može se pržiti u ulju, a može se i premazati jajetom i posuti susamom i peci u rerni, zavisi od ukusa. Od navedene mase ispadne od 13 do 20 pancerota.

Savet

Testo je fino i mekano, pa ko voli nek' izvoli!