

## *Posne pancero*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4 dl**tope vode
- **2 kesice**praška za pecivo
- **1 kg + 2 kašike** brašna
- **6 dl**ulja
- **1 kg**šampinjona
- **3 glavice**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **oko 400 g**barenog krompira
- **2 dl**paradajz pirea ili soka
- **po ukusu**so, biber, suvi biljni zacin
- **1/2 veze**peršuna
- **malobosiljka**

## **Priprema**

U toplu vodu (kad stavite prst da je topla a ne mlaka) dodati prašak za pecivo, promešai pa dodati ulje, i kašiku po kašiku brašna. Na kraju rukom obraditi testo i dodati još 2 kašike brašna. Testo je jako mekano i dosta masno, ali kada se ispece nije uopšte masno. Fil: Luk iseckati sitno, pa ga na ulju prodinstati, dodati sitno seckane šampinjone i paradajz i na tihoj vati dinstati 5 minuta. Za to vreme sitno iseckati peršun i pomešati sa bosiljkom pa dodati u pecurke. Dodati biber, so i suvi biljni zacin po ukusu. Pustiti još pet minuta da se dinsta. Dodati na kraju krompir koji je prethodno obaren i iseckan na kocke i beli kuk. Dinstati dok ne ispari tecnost. Ako vidite da još ima tecnosti dodajte brašna jednu kašiku da zgusnete fil. Testo podelite na osam jufki, svaku rastanjite rukom u krug na debljinu od oko pola santimetra (tanje je bolje), filujte prvu polovinu testa, drugom preklopite, spojite dobro krajeve i pecite na 180 stepeni oko 20 minuta u zavisnosti od rerne. Ispadne 8 vecih panceroata kao na slici. Prijatno!!!

## **Savet**

Testo je toliko dobro da možete i mrsne da ih napravite sa mesom.