

Pecene pancero



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **20 g** kvasca
- **100 ml** ulja

I još:

- **1** jaje za premazivanje
- **malosusama**
- **250-300 g** salame
- **oko 200 g** kackavalja ili sira
- **1 kesica** origana
- **po potrebi** kecapa

Priprema

Mleko, vodu i šećer pomešati i zagrejati da bude toplo pa mu dodati kvasac. Kad nadože uliti ga u brašno, dodati ulje i so i zamesiti testo pa ga staviti na toplom da nadože. Kad se testo bar udvostruci, prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu i malo premesiti, pa razvuci u koru debljine 5mm. ?inijom (precnik do 15cm) vaditi krugove.

Svaki krug premazati kecapom, staviti malo salame, sira i origana na jednu polovinu, a drugu polovinu preklopiti.

Viljuškom pritiskati obod da se zalepi. Pancerote reži u podmazan pleh i ostaviti ih da odmore dok se rerna zagreje na 180 stepeni.

Neposredno pre pečenja premazati ih umućenim jajetom i posuti susamom. Peci dok se porumene.

Savet