

Pecene pancerote



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**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** kesicaorigana
- **po potrebike**capa

Priprema

Mleko, vodu i šećer pomešati i zagrejati da bude toplo pa mu dodati kvasac. Kad nadoe uliti ga u brašno, dodati ulje i so i zamesiti testo pa ga staviti na toplom da nadoe. Kad se testo bar udvostruci, prebaciti ga na pobršnjenu radnu površinu i malo premesiti, pa razvuci u koru debljine 5mm. inijom (prečnik 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 reati u podmazan pleh i ostaviti ih da odmore dok se rerna zatrepe na 180 stepeni.

Neposredno pre pecenja premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom. Peci dok se porumene.

Savet