

Pancerota (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **150 ml** mleka
- **1** jaje
- **100 ml** jogurta
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 kašike** ulja
- **600-650 g** brašna (tip 400 oštro)

Za fil:

- **100 g** dimljene slanine
- **100 g** parizera
- **200 g** trapista
- **100 g** kravljeg sira

Priprema

U mlako mleko dodati šecer, izdrobiti kvasac i ostaviti desetak minuta da nadože.

U nadošao kvasac dodati ulje, jogurt, prašak za pecivo, so, jaje i postepeno dodavati brašno dok se ne dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti petnaest minuta prekriveno krpom da odmori.

Testo podeliti na 16 delova i oblikovati jufkice.

Svaku jufkicu razvuci oklagijom.

Napraviti fil: sitan sir, izrendan kackavalj, parizer i iseckanu slaninu promešati dobro.

Filovati razvuceno testo.

Preklopiti, pa donju stranu malo prebaciti preko gornje.

Malo pokvasiti prste i stisnuti krajeve da se dobro zalepi.

Pržiti u dubokom vrućem ulju po dva, tri minuta sa obe strane dok ne porumeni. Vaditi na ubrus da upije višak masnoće.

Savet

Fil može po želji. Isprobala sam dosta recepata za panceroate ali ovaj je definitivno najbolji! Prijatno :)