

Pancerote (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1/2 l mleka
- 1 kvasac
- 1 kašičica soli
- oko 1 kg brašna

Za fil:

- 250 g sitnog sira
- 200 g šunkarice
- 2-3 kiselih krastavčića
- po želji kecap
- po želji origano

Priprema

Fil: Šunkarice i kisele krastavčice isecite na kockice. Sastojke za fil sjediniti kašikom.

Testo: Zagrejati mleko i dodati mu kvasac i so, promešati i ostaviti da nadoe. Nadošli kvasac dodati u brašno i zamesiti testo. Testo ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo razvuci oklagijom i seci na krugove. U sredinu kruga staviti fil.

Preklopiti i ivice pritiskati viljuškom.

Pancerote pržiti u ulju sa obe strane.

Presek.

Savet