

Moje pancero^{te}



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kockakvasca
- **1** prstohvat šecera
- **oko 1 kg** brašna
- **1** čašajogurta
- **1** čašamleka
- **200 ml** mlake vode
- **1/2** šoljiceulja
- **2** kašicicesoli
- **2** jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo

Za punjenje:

- **po ukusu** kecap, origano
- **200 g** šunke u listicima
- **200 g** kackavalja u listovima

I još:

- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Kvasac izmrviti u jogurtu uz dodatak šecera i kašike brašna, ostaviti da nadoe.

Nadošlom kvascu dodati mleko, vodu, ulje, jata, so, prašak za pecivo i postepeno dodavati brašno da se zamesi mekše testo koje se ne lepi, pokriti i ostaviti testo da krene 15 minuta.

Testo oklagijm rastanjiti, otprilike na 1 cm. Vaditi krugove željene velicine, na svaki staviti pn ukusu kecapa, origana i po listic šunke i kackavalja.

Preklopiti na pola, pa viljuškom pritisnuti da se zatvore.

Tako uraditi sa celom kolicinom testa.

Gotove pancerote pokriti krpom da odstoje oko 20 minuta. Pržiti na vrelom ulju sa obe strane.

Ukusne i mekane, uživajte.

Savet