Pancerote (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **2-3**jajeta
- **1,5 dl**ulja
- **4 dl**mleka
- **50 g**kvasca
- **2 kašicice**šecera

Nadev:

- **300 g**salame
- **100-150 g**kackavalja
- **50 g**dimljene slanine
- **malo**kecapa
- **malo**origana

Premazivanje i posipanje:

- **1-2 kom**žumanaceta
- **40 g**susama

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Naraslo testo podeliti na 15-20 delova, zavisno da li se žele vece ili manje pancerote. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci loptice.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom na 3 mm debljine, u obliku kruga.

U ciniju narendati salamu i kackavalj, dodati sitno naseckanu dimljenu slaninu, kecap i origano, pa sve izjednaciti.

Na sredinu svakog rastanjenog kruga stavljati nadev, preklopiti polovinu kruga i po polukružnom delu testa dobro pritisnuti prstima, da se testo slepi, kako nadev ne bi curio.

Pancerote reati u nepodmazan pleh sa razmakom sa svih strana i ostaviti ih da nadou u plehu dok se greje rerna.

Za to vreme premazati ih žumancetom, razmucenim sa vrlo malo mleka i ulja i posuti susamom.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta na 180`C, da lepo porumene.

Savet

Stare dobre pancerote, za koje se uvek nae sastojaka, a oni mogu biti razni... Kad ne znate šta ete za veeru, one se za as zarumene i vragolasto namignu...