

Pancerote od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** krompira
- **1 kašika** soli
- **1 dl** mlakog mleka
- **po potrebi** brašna
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo

Za nadev:

- **250 g** salame
- **100 g** kecapa
- origano
- **100 g** trapista

Priprema

Krompir ocistiti i skuvati. Ako imate gotov pire, iskoristite pire ;). Umutiti mikserom i dodati mleko i so. Dodati jaje i prašak za pecivo, mutiti i polako dodavati brašno. Mesiti rukom testo. Testo treba da bude mekano i ne sme da se lepi. Praviti male loptice koje cete svaku posebno razvijati i puniti nadevom. Možete i ako vam je lakše celo testo na dobro pobrašnjenom stolu razviti u pravougaonik ne suviše tanko. Secete kocke i puniti nadevom, koji ste napravili na sledeci nacin. Salamu iseckati ili izrendati, dodati kecap i origano i rendani

kackavalj. Zamotati, slepiti krajeve i uvaljati da biste dobili oblik valjka. Pržiti na ulju dok ne porumene.

Savet