Pancerota (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **150 ml**toplog mleka
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašika**masti
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šecera

Za prliv:

- **1/2 šolje**kecapa
- **1 kašicica** limunovog soka
- **1 kašicica** origana
- **1/2 kašicice** miroije
- **1 kašicica** ljute tucane paprike

Za nadev:

- **150 g** šunke
- **150 g**kackavalja
- **20 g**pecuraka

Priprema

Prvo napraviti testo. U ciniju staviti kvasac, toplo mleko, šecer, so i promešati - sjediniti. Dodati brašno, i mast i umesiti testo. Zatim ga staviti da odstoji 10 minuta.

Zatim testo razviti oklagijom. I premazati jednu polovinu testa sa prelivom (kecap, origano, miroije, limunovog sok, ljute tucane paprike).

U tiganju propržiti malo pecurke i šunku, pa posuti po jednom delu gde ste stavili preliv taj nadev. I izrendati kackavalj.

Drugim delom testa preklopiti, viljuškom okolo zalepiti. Opet gornji deo premazati prelivom i staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni 20-ak minuta.

Pri kraju pecenja posuti kackavalj i vratiti u rernu da se istopi.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.