Posne pancerote



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**margarina
- **1/2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **po potrebi**brašno
- **1/2 kašike**germa
- **1 šolju**vode
- ajvar
- biljni sir
- origano

Priprema

Pola margarina istopiti na tihoj vatri. U ne punu šolju vode tople razmutiti pola (velike) kašike germe. U posudu usuti istopljeni margarin, vodu sa germom, pola kašicice soli, dvije kašicice šecera, brasno po potebi. Sve to zamesiti da se testo ne lepi za ruke. Prekriti krpom i ostaviti oko pola sata da naraste. Uzimati po lopticu i razvuci debljine 1cm. Premazati ajvarom, staviti biljni sir, origano ili neki drugi suvi zacin. Zaviti, napraviti oblik pancerote. Pleh podmazati sa malo ulja, staviti da se pece na predhodno ugrijanu rernu na 250 stepeni, 20 minuta. Prijatno.

Savet

Ako želite mrsnu pancerotu, možete isto testo, a umesto ajvara i sira dodati: keap, sir, šunku ili salamu, ajnu kobasicu... Sve što vam padne na pamet :)