

Brze pancerote



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **2 caše jogurta**
- **100 g margarina**
- **100 ml ulja**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašica šećera**
- **1 jaje**
- **1/2 kockica kvasca**
- **po potrebi brašno**

Fil:

- **200 g šunka**
- **300 g feta sira**
- kecap
- origano

Priprema

U dublji sud sipati jogurt, ulje, rastopljeni margarin, so, šećer, kvasac, jaje izmešati i dodavati brašno po potrebi da se umesi glatko testo. Testo ostaviti da se udvostruci na toplom mestu.

Nadošlo testo podeliti na manje loptice, svaku lopticu razvuci kao palacinku, na polovini staviti kecap. parce šunke, mrvljeni feta sir i origano, preklopiti i višljuškom zatvoriti krajeve da fil ne izae prilikom pecenja.

Peci u zagrejanoj rerni na 220C. Pecene pancerote odmah premazati cetkicom sa ovom smesom - izmešati 5 kašike ulja i 5 kašike vode. Preko svake pancerote staviti po malo kecpa. Prijatno!

Savet