

Pancerote sa cajnom kobasicom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600-700 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **100 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3-4 kašike** ulja

Za punjenje:

- **150 g** cajne kobasice
- **100 g** sitnog sira
- **2-3 kašike** kisele pavlake
- **50 ml** kečapa
- **po ukusu** origana

Priprema

U manjoj posudi staviti toplo mleko, kvasac, šećer i malo brašna. Sve promešati i ostaviti oko 10 minuta da nadože. U posudu za mešenje prosejati brašno, napraviti udubljenje u sredini, pa dodati nadošli kvasac. Sa strane dodati preostale sastojke za testo - jaje, jogurt, so, prašak za pecivo i ulje, pa zamesiti srednje meko testo. Ostaviti ga oko 30 minuta da odmori. U međuvremenu pripremiti fil - cajnu kobasicu usitniti u električnom

secku. Presuti je u drugu posudu, dodati joj sir, pavlaku, kecap i origano i sve dobro izmešati. Nadošlo testo premesiti, pa ga razviti u jednu veliku koru debljine oko centimetar.

Kalupom za panceroate vaditi krugove i na svaki staviti pomalo pripremljenog fila.

Uz pomoc istog kalupa, panceroate zatvoriti tako da se krajevi slepe, kako fil ne bi curio.

Poređati ih u pleh obložen pek papirom. Svaku pancerotu premazati sa malo mleka. Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni, dok ne porumene.

Savet