

Pancerote (17)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašamlake vode
- **1** cašamleka
- **1** cašajogurta
- **1** kašikašecera
- **1,5** kašicicasoli
- **2** kašicicekvasca
- **4** kašikeulja
- **2** jajeta
- **1** kgbrašna

Za fil:

- **100** gšunkarice
- **100** gsira
- **20** gorigano

I još:

- **50** gsusam
- **1** jeje (za premaz)
- kecap

Priprema

U mlako mleko i vodu staviti kvasac i šećer da nadoe. U drugu posudu staviti 2 jajeta, jogurt, ulje, so i vodu pa dodati melko i vodu sa kvascem. Dodavati brašno da se umesi kao za kiflice. Dobro umešeno testo ostaviti da nadoe. Kada testo nadoe praviti kuglice i razvijati u krug. Na sredinu svakog kruga staviti kašiku fila, preklopiti krajeve i pritisnuti viljuškom.

Premazati umućenim jajetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni.

Preliti kecapom kada su pecene.

Savet