

Pancerote



Sastojci

Potrebno je:

- 2 caše jogurta
- 1 caša ulja
- 6 caša brašna
- 1 prašak za pecivo
- 300 g salame
- 2 kriške sira
- 200 g kecapa
- 1 kesica origana
- žumance
- susam

Priprema

Testo: Pomešati jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo, te umesiti glatko testo.

Fil: Iseckati salamu, isitniti sir, pa ih pomešati sa kecapom i origanom.

Od testa napraviti oko 35 loptica, pa svaku razvuci (na dlanu) u jufkicu precnika 10cm.

Na sredinu staviti fil i skupiti testo prstima u obliku ružice.

Tako formiranu pancerotu okrenuti i staviti u tepsiju. Svaku pancerotu premazati žumancetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni.