

Pancerote (18)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2 dl** mleka
- **3 kašičice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 male kašičice** ulja
- **2 čaše** jogurta
- **1** jaje

Priprema

U mlako mleko stavite izmrvite kvasac, dodajte kašikicu brašna i kašikicu šecera i ostavite da kvasac nadože oko 10-15 minuta.

Nadošlom kvascu dodajte ulje, jogurt, jaje, prašak za pecivo, so i brašnom zamesite testo. Prekrijte ga najlonom i ostavite u frižideru oko sat vremena.

Izvadite testo, napravite 18 obgi, svaku razvijte i napunite željenim nadevom preklopite ga.

Pecite u puno ulja.

Pecene pancerote stavljajte na papirnati ubrus da upije višak masnoce.

Savet