

## *Pancerote & Pancerotti*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** goštrog brašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1/2** cašamlake vode
- **10** kašikaulja
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **još**mlake vode
- (kolicina po potrebi, da se zamesi fino testo)

#### **Fil za jednu pancerotu:**

- **3-4** šnite pecenice
- **3** kašikešampinjona
- **po ukusu**kecap (moj je domaci)
- **1** kašikakisele pavlake
- **1/2** kašicicaorigana na svaku koru
- **1** šakarendanog kackavalja

#### **Za premazivanje:**

- **3-4** kašikeulja

## Za posipanje:

- po želji susam
- po želji origano

## Priprema

Umesiti testo i ostaviti da naraste. Premesiti ga na radnoj površini i oblikovati jufkice. Prekriti ih pamucnom krpom, da odstoje oko 30 minuta. Svaku jufkicu prstima rastanjiti, ako je potrebno malo i oklagijom (najbolje je samo rukama, tako oštanu meke i elasticne), debljine 1 cm. Svaku koru premazati pavlakom i dalje filovati samo polovinu kore.

{ ampinjone prvo grilovati, pa slagati na pancerotu, pa redom ostale gore navedene sastojke.

Pancerotu poklopiti, sastaviti krajeve viljuškom, pa savijati ukrasni vecic.

Premazati uljem, izbockati samo gornju polivinu cackalicom i posuti origanom. Ostaviti na plehu sa pek papirom oko 7 minuta. Peci u zagrejanj rerni na 150 stepeni 30 minuta (ako je sa ventilatorom i krace, koliko da korica uhvati boju). Pancerote poslužiti tople.

## Savet