Pizza pancerote

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **700-800 g**brašna
- **1** kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **malo** soli
- **300 ml**mlake vode
- **100 ml**ulja

Za nadev:

- **200 g**kackavalja
- **300 g**parizera
- **300 g**šampinjona
- **po želji**origana
- **po potrebi**kecapa
- majoneza

Za premazivanje:

- **3**žumanceta
- **malo** majcine dušice

Priprema

Ukljuciti rernu na 200 stepeni. U odgovarajucoj posudi razmutiti viljuškom kvasac, mlaku vodu i šecer. Postepeno dodavati brašno. Dodati so i ulje pa zamesiti glatko testo.

Dok testo malo narasta, pripremiti nadev. U jednoj posudi sjediniti rendani kacakvalj, rendani parizer i origano. Udrugoj posudi sjediniti majonez i kecap. U trecu posudu sipati naseckane na tanke listice šampinjone.

Od testa kidati manje loptice, razvuci lopticu u krug i stavljati nadev na jednu stranu kruga: premazati kecap i majonez, staviti parizer i kackavalj, šampinjone i po želji dodati još kecapa.

Potom zatvoriti pancerotu, viljuškom ucvrstiti krajeve, premazati razmucenim žumancima, posuti malo majcine dušice. Tako sve dok se ne potroše sastojci.

Reati pancerote na pleh prethodno prekriven papirom za pecenje i peci na 200 stepeni dok ne porumene, oko 15 minuta.

Pancerote služiti malko prohlaene uz cašu jogurta.

Savet

Prijatno!