

Kukuruzne pancero



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog brašna
- **200 g**žutog kukuruznog brašna
- **300 ml**mlake vode
- **25 g**sveceg kvasca
- **50 ml**ulja
- **1 mala kašika**soli
- **1 mala kašika**šecera

Fil:

- **100 g**pecenice
- **100 g**suvog vrata
- **100 g**kisele pavlake

Premaz:

- **1**jaje

Priprema

Rastopiti kvasac u mlakoj vodi da se otopi i naraste. U odgovarajućoj posudi pomešati belo brašno, kukuruzno brašno, so, šecer, ulje, rastopljeni kvasac i sve zamesiti sa mlakom vodom. Ostaviti testo na toplom mestu da se udvostruci. Suvi vrat i pecenicu iseckati na sitne kockice i sjediniti sa kiselom pavlakom. Naraslo testo preruciti

na radnu površinu, premesiti i rastanjiti oklagijom na debljinu prsta. Pomocu okrugle modle ili vece caše vaditi krugove pa svaki krug staviti u modlu, staviti po malo fila i preklopiti. Umesto modle može i samo da se preklopi i prstima pritisnuti i spojiti ivice. Pleh obložiti papirom za pecenje pa reati pancerote sa malim razmakom. Testo ostaviti da još malo naraste pa premazati umucenim jajetom. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci pancerote.

Savet