

Pancerote (19)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 šolje (od 2,5 dl)** brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicice šecera**
- **2 kašicice suvog kvasca**
- **1 kašikaulja**
- **1+1/4 šolje (od 2,5 dl)** mlake vode

Za punjenje:

- **po potrebikulena**
- **po potrebirendani** tvrdi sir
- **maloorigana**
- **malobosiljka**

Priprema

1 cašu brašna staviti u posudu dodati so, šecer, kvasac i vodu izmešati pa postepeno dodati brašno i umesiti srednje meko testo. Ostaviti da ostoji na toplo oko 30 minuta.

Pripremiti fil, kulen, tvrdi rendani sir, origano, bosiljak. Mere odredite po tome koliko cete pancerota peci. Ostatak testa možete ostaviti u kesi, zavezite i odložite u frižider za sutra (za mekike ili pancerote).

Kad testo ostoji kidajte rukom testo (oko 130g) rastanjite rukom, punite kulenom stavite sir, origano ili bosiljak,

preklopite sastavite krajeve dobro i pecite u vreloj masnoci na umerenoj temperaturi da porumene. Posolite malo i služite uz jogurt ili caj.

Savet

Ve sam napomenula da testo možete ostaviti u najlon kesi pa ispevi deci za doruak ili veeru ponovo.