

## **Pancerote (19)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

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

#### **Za punjenje:**

- **po potrebi** kulena
- **po potrebi** rendani tvrdi sir
- **malo** origana
- **malo** bosiljka

### **Priprema**

1 čašu brašna staviti u posudu dodati so, šećer, 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 ispe?i deci za doru?ak ili ve?eru ponovo.