

## **Panceroti**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **3 dl** mlake vode
- **20 g** kvasca
- **1 kašica** casoli
- **600 g** brašna

### **Nadev:**

- **100 g** kackavalja
- **200 g** parizera
- **200 g** kecapa

## **Priprema**

U mlako vodu dodamo kvasac i so promešati i postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Ostaviti za miruje pola sata.

Površinu koju smo posuli brašnom smestimo testo i oklagijom raztanjimo na 1cm i modlom vadimo krugove vece (ja sam koristila praznu koficu od pavlake ).

Parizer i kackavalj narendamo i izmešamo sa kecapom i stavljamo u sredinu testa.

Preklapamo testo i viljuškom stiskamo krajeve da bi se zalepile.

Pržimo na zagrejanoj masnoci prvo sa jedne pa sa druge strane.

Vadimo u posudu gde smo stavili papirni ubrus da bi upio višak masnoce.

### **Savet**

Vrlo ukusno punjeno pecivo.