

Mini panceroate



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** toplog mleka
- **200 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **40 g** kvasca
- **1 ravna kašičica** šećera
- **2-3 ravne kašičice** soli
- **oko 1 kg** brašna
- **1** jaje
- **200 g** šunka
- **200 g** kackavalja
- **1** čaša pavlake

Priprema

U toplo mleko izmrvmemo kvasac i dodamo jednu kašiku šećera. Sacekamo da kvasac nadoe. Kada nadoe kvasac u 800g brašna ga dodamo, dodajemo i ulje, so, i vodu. Po potrebi dodajemo brašno da se zamesi i ne bude lepljivo. Testo ostavljamo da nadoe.

Kada testo nadoe, premesimo ga i razvucemo oklagijom da bude tanko razvuceno. Ja sam okruglom cašom vadila krugove.

U svaki taj izvaeni krug staviti jednu kašičicu pavlake, iseci kockicu kackavalja i kotur sunke. Preklopiti krug i viljuškom pritisnuti stranice da se spoje.

Svaku pancerotu premazati umucenim jajetom i posuti ih susamom. Sastojke za punjenje pancerota možete birati po želji. Ja sam stavljala i malo sremske, to sam imala kod kuce. Peci na 180-200 stepeni. Ukusne i mekane.

Savet

Jako ukusne i mekane, mogu se praviti za veeru, doruak.