

Pancerote na moj nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 700-800 g brašna
- 1 kocka svežeg kvasca
- 1/2 l mleka
- 1 kašika soli
- 2 jajeta
- 1/2 šoljice ulja
- salama
- kackavalj
- origano
- kecap

Priprema

Probala sam nekoliko recepata, ali nisam baš bila zadovoljna (testo sa margarinom jako je teško za jelo, bar meni, i još neke varijacije na ovu temu) i tako sam posle par pokušaja došla do ove idealne kombinacije.

U posudu sa brašnom staviti kašiku soli, pola šoljice ulja, 2 jajeta, nadošli kvasac i zamesiti sa mlakim mlekom, po potrebi dodati brašno. Dok testo "odmara" izrendati salamu (150-200 g) i kackavalj i pomešati ih, dodati kesicu origane.

Od nadošlog testa praviti loptice, velicine jajeta, dlanove nauljiti. Rastanjiti loptice i na svaku staviti fila, koliko zahvatite prstima, malo kecapa, može i neki šampinjon, preklopiti i viljuškom pritisnuti krajeve.

Pržiti u zagrejanom ulju. Prijatno :)