

Pancerote ala Srbijana



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mleka (može pola vode, pola mleka)
- 2 kašike ulja
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica soli
- brašna oko 1/2 kg

Fil:

- kecap
- pavlaka
- šunka
- šampinjoni
- kackavalj
- slaninica
- origano

Priprema

Staviti kvasac sa prstohvatom šećera u malo vode ili mleka da naraste, pa od svih sastojaka za testo zamutiti testo, ne baš tvrdo, da se ne lepi za ruke. Istresti na pobrašnjenu podlogu pa još jednom premesiti.

Rastanjiti testo, pa od rastanjenog testa plasticnim kalupom ili čašom praviti krugove precnika 12 cm, filovati ih po želji: Kecap, pavlaka, pizza šunka, sir, slaninica, šampinjoni, posuti origanom i biberom, a onda krugove preklopiti i zatvoriti, najbolje pritisnuti viljuškom po ivici, pa pržiti u vrelom ulju.

Kao dodatak preporučujem umucenu pavlaku i kecap sa malo preprženog susama, u koji cete umakati

pancerote.

Prijatno!