

Velike panceroate



Sastojci

Testo:

- 250 ml mleka
- svež kvasac
- 1 kašika šecera
- 500 g brašna
- so
- 3 kašike ulja

Fil:

- 150 g pilece šunkarice
- 200 g rendanog kackavalja
- 150 ml kecapa
- 150 g majoneza
- 2 jajeta
- 150 g prezli
- 100 g margarina

Priprema

U veci sud stavimo brašno, posolimo i dodamo 3 kašike ulja.

U šerpu sa zagrejanim mlekom dodamo šecer i kvasac i mešamo žicom za mucenje, dok se kvasac ne rastopi. Zatim, sadržinu iz šerpe dodamo u sud sa brašnom i promešamo. Testo umesimo rukom i ostavimo tridsetak minuta da naraste.

Peršun sitno iseckamo, a šunkaricu isecemo na kockice.

Naraslo testo premesimo na pobrašnjennoj radnoj površini i podelimo na 6 jednakih delova.

Od svakog parceta formiramo jufku i od svake razvucemo okruglu tanku koru. Na sredinu nanesimo kecap, premažemo majonez, zatim kockice šunkarice, isecen peršun i rendan kackavalj.

Savijemo koru na polovinu i krajeve pritisnemo prstima da se zalepe.

U ciniju izmutimo 2 jajeta, a zatim svaku pancerotu prvo uvaljamo u jaja, pa u prezlu i reamo u pleh namazan margarinom.

Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Po želji gotove posuti rendanim parmezanom. Prijatno!