Pancerote iz rerne



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- **3 dl**mleka
- **2 dl**vode
- **1**kvasac

Za fil

- **200 g**salame
- **100 g**sira
- **malo**kecapa

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati šecer i kvasac, ostaviti da nadoe pa dodati ostale sastojke i umesiti testo. Ostaviti da odstoji 20 minuta. Onda rastanjiti testo na 1 cm debljine i modlom seci manje krugove pa na svaki naneti kecap, origano i rendanu salamu i sir, preklopiti i pritisnuti krajeve viljuškom. Premazati pancerote umucenim jajetom, poredati u nauljenu tepsiju i peci 20 minuta na 200 stepeni.

Savet