

Ajvar pancerote



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Sastojci:

- 1 **caš** jogurta
- 1 **caša (jogurtska)** ulja
- 1 **caša (jogurtska)** mleka
- 1 prašak za pecivo
- soli po ukusu
- 1/2 kocke kvasca
- brašno po potrebi

Fil:

- 200 g šunkarice
- 100 g kackavalja
- 100 g sitnog sira
- **nekoliko** kiselih krastavica
- **nekoliko kašika** ajvara

Za posipanje

- susam
- kim
- jaje

Priprema

Rastopiti kvasac u mlakom mleku, dodati malo šecera i brašna i ostaviti da nadoe.

U drugi sud sipti malo brašna, napraviti udubljenje pa dodati jogurt, ulje, so i prašak za pecivo. Dodati nadošli kvasac, zamesiti meko testo i ostaviti da odstoji desetak minuta.

Testo podeliti na 15 do 20 malih loptica, pa svaku razvuci oklagijom, premazati ajvarom i filovati.

Spojiti krajeve, malo viljuškom pritisnuti kako ne bi iscureo fil, pa reati u podmazan pleh za pečenje.

Pancerote premazati žumancetom, posuti susamom i kimom po želji i peci na 200 C oko 25 minuta.

Savet