

Ajvar pancerote (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jogurt
- 1/2 **čaše (od jogurta)** ulja
- 2 **kašikemasti** (ili margarina)
- 1 **čašamleka**
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 1 **kockica** kvasca
- brašna po potrebi

Fil:

- 200 **g** šunke
- 100 **g** kackavalja
- 100 **g** sitnog sira
- 3 kisela krastavica
- ajvar

Priprema

Kvasac podici u toplom mleku, a dodatkom jedne kašičice šecera. Umesiti testo da bude mekano i ostaviti ga da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 20 delova.

Od svakog podeljenog dela napraviti jufkicu.

Šunku i krastavcice sitno iseckati, a kackavalj i sir izrendati. Sve sjediniti. Svaku jufkicu razvuci malo oklagijom, premazati ajvarom i filovati.

Preklopiti krug i krajeve pritisnuti viljuškom da ne iscure fil.

Pancerote slagati u pleh, preko pek papira, i sačekati da još malo porastu. Nadošle pancerote premazati žumancetom (mešavina žumanceta i mleka), posuti susamom i peci u prethodno zagrejanj rerni na 190 stepeni.

Savet