

Pancerote sa ajvarom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **malosoli**
- **1 šoljica** mlake vode

Fil:

- **200 g** salame
- **200 g** sir slan
- **4 kašike** ajvara

Premaz:

- **1** jaje
- **susam**

Priprema

Staviti u mlaku vodu kvasac da se rastopi. U ciniju staviti brašno i sipati istopljen kvasac i malo soli i umesiti testo. Staviti da naraste jedno 15 minuta.

Izrendati salame, dodati sir i ajvar i sve izmesati.

Testo razviti, i cašom koja ima siri otvor vaditi krugove, filovati preklopiti na pola i viljuškom ih zatvorite na krajevima.

Premazati jajetom i posuti susam.

Savet

1 šolja jogurta je odlična uz pancerotu!! Prijatno :)