

Mini, mini, mini panceroți



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **2** jajeta
- **1/2** šolje topljenog margarina
- **1** čaša milerama
- **po ukusu** soli

Nadev:

- **200 g** pilece salame
- **1** čaša kisele pavlake

Za posipanje:

- **1** kesica susama

Priprema

Zamesiti testo od navedenij sastojaka i ostaviti na toplom da odmara. Kad se zapremine udvostruci, premesiti još jednom. Razvuci testo u što tanju plocu, pa modlom za mini-pancerote vaditi krugove. Svaki krug staviti u modlu, napuniti sredinu mešavinom pavlake i rendane salame, pa zatvoriti modlicu, da oblikuje panceroth. Reati u pleh, premazati jajetom i posuti susamom. Dok se greje pecnica, mini-panceroti ce još malo narasti. Peci da lepo porumene.

Savet

Nadev može biti po vašoj želji, moji klinci vole ovako...