

## **Pancerote iz rerne**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **4 dlmleka**
- **2 dl vode**
- **2 dl ulja**
- **1 kvasac**
- **1 kašikašecera**
- **2 kašicicesoli**
- **oko 1 kgbrašna**

#### **Za nadev:**

- **1 pavlaka**
- **200-300 gsalame**
- **200 gšunke (suve)**
- **malo kecpa**
- **malo origana**

#### **Za premazivanje:**

- **1 jaje**
- **malosusama**

### **Priprema**

Sjediniti mleko i vodu, dodati šefer pa smlaciti. Zatim staviti kvasac da nadoe.

U posudu za mešenje testa staviti nadošao kvasac, ulje, so i dodavati brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti nekih 20-ak minuta da naraste.

Pavlaku umutiti kašikom, pa dodati izrendanu salamu, sitno seckanu šunku i malo kecpa i origana. Sve sjediniti.

Zatim oklagijom razvuci testo u pravougaonik (debljine 0,5 mm) i kalupom vaditi krugove. Na svaki krug staviti po kašiku fila i preklopiti pancerotu. Krajeve pritisnuti viljuškom, da se ne bi otvorili.

Pancerote reati u pleh i ostaviti da odstoje još nekik 20 minuta. Zatim ih premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni dok porumene.

### **Savet**