

Pancerote (15)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **1**kvasac
- **2** caše jogurta
- **200 ml**mleka
- **2**jajeta
- **1** kašicica šećera
- **2** kašice sоли
- **1,5** cašaulja

Fil:

- **200 g**šunke
- **250 ml**kecapa
- **250 g**kackavalja
- **1** kesica origana

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **1** kašicica ulja
- **50** glana
- **50** g susama

Priprema

U mlako mleko izmrvti kvasac, dodati šecer i malo brašna, izmešati i staviti na toplo da naraste. U polovinu brašna dodati jaja, jogurt, ulje, so i nadošao kvasac. Varjacom sve sjediniti i mešati dok se masa ne postane glatka. Kada je testo bez grudvica, dodati preostalo brašno i izraditi rukama. Testo treba da bude meko i vazdušasto.

Izraeno testo staviti u vecu kesu, zavezati je na vrhu da ostane mesta da testo naraste. Staviti u frižider da odstoji oko 6 sati, najbolje bi bilo da prenoci. Kada je odstojalo i naraslo, podeliti ga na dva dela da bi lakše radilo.

Istanjiti testo oklagijom, manjom cinijom vaditi krugove. Na sredini kruga razmazati kecap, dodati rendanu šunku i kacakavalj, posuti origanom i preklopiti. Viljuškom sastaviti krajeve testa. Reati u pleh.

Umutiti jaje sa malo ulja i sa time premazivati pancerote. Posuti ih susamom i lanom. Peci ih u rerni na 200 C, kada pocnu da narastaju smanjiti na 180 C dok ne porumene, oko 20 minuta.

Savet

Pancerote su meke. Služiti uz jogurt, pavlaku.