Pancerote (17)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**mlake vode
- **1 čaša**mleka
- **1 čaša**jogurta
- **1 kašika**šecera
- **1,5 kašicica**soli
- **2 kašicice**kvasca
- **4 kašike**ulja
- **2** jajeta
- **1 kg**brašna

Za fil:

- **100 g**šunkarice
- **100 g**sira
- **20 g**origano

I još:

- **50 g**susam
- **1**jeje (za premaz)
- kecap

Priprema

U mlako mleko i vodu staviti kvasac i šecer da nadoe. U drugu posudu staviti 2 jajeta, jogurt, ulje, so i vodu pa dodati melko i vodu sa kvascem. Dodavati brašno da se umesi kao za kiflice. Dobro umešeno testo ostaviti da nadoe. Kada testo nadoe praviti kuglice i razvijati u krug. Na sredinu svakog kruga staviti kašiku fila, preklopiti krajeve i pritisnuti viljuškom.

Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni.

Preliti kecapom kada su pecene.

Savet