Mirisne pancerote iz rerne

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kvasca
- 4 dl vode
- 1 dl mleka
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica soli
- 3 kašike ulja
- brašna po potrebi (oko 600 g)
- 50 g iseckane slanine
- 50 g iseckane salame
- 50 g trapista
- origano
- 5 kašike kecapa
- 1 kašika otopljenog margarina
- 1 cen belog luka

Priprema

Priprema se manje-više kao obicna pancerota, s tim da se ne pece u dubokoj masnoci i da je glavna stvar koja je potpuno izmeni, to da se na kraju premazuje mešavinom margarina i belog luka.

Kvasac, vodu, mleko i šecer razmutiti pa dodati so, ulje, brašno i zamesiti kao klasicno kiselo testo. Na tiganju propržiti slaninu, salamu, dodati origano i kecap, a kada se ohladi, dodati i narendan trapist. Ovo punjenje ne mora biti baš ovakvo, možete staviti šta ima od ostataka u frižideru, mogu šampinjoni, parizer, kobasica...

Testo razvuci debljine oko 1 cm i podeliti na 6 delova. Svaki deo nafilovati i preklopiti. Staviti na pek papir na tepsiju i premazati otopljenim margarinom u koji se izgnjeci jedan cen belog luka (luk se posle pecenja skoro ne oseti, a da mu poseban ukus).

Peci na 220 stepeni dok ne porumeni.

Može biti i posna varijanta, tako što se ne stavi mleko u testo, koristi se posni sir i sardine za punjenje pancerota.