

Pancerote

:))

1 Sastojake za testo umesiti u tvrdje testo i ostaviti da odstoji 15-tak minuta.

2 Za to vreme penasto umutiti belance, pa mu dodati seckanu sunku i rendani sir, zaciniti origanom i kecapom, i izmesati.

3 Testo rastanjiti oklagijom i vaditi krugove (10 cm) kalupom, na svaki staviti malo fila i zatvarati pomocu viljuske. Pancerote redjati na pleh oblozen pek papirom, premazati zumancetom i posuti susamom ili kimom. Peci na 220°C dok ne porumene.

Napomena:

Prijatno!!!



testo.

jogurta 2 dl

ulja 1 dl

brasna 3 case (od jogurta)

praska za pecivo 1 kesica

*** Nadev:

sitno seckane sunke ili
parizera 100-150 gr

rendanog kackavalja 100 gr

belance 1

po zelji kecapa

origana malo

*** Za premazivanje:

zumance 1

ulja 1 kasika