

PANZEROTTI (Panceroti)

- 500 gr brašna (možda i pinkicu više)
- 1 jaja
- 300 gr gaude
- 200 gr šunkarice
- 1 vrećica kvasca
- 2 dcl mlika
- 1 dcl ulja plus ulje za friganje
- sol, šećer, začini po želji

Mlijeko ugrijte da bude toplo. Jedno jaje, 1 žlicu soli, 1 dcl ulja i toplo mlijeko lagano izmiješajte. Suhi kvasac pomiješajte sa 1 žličicom šećera i ostavite desetak minut da se lagano dignu. Pomiješajte kvasac sa tekućim sastojcima pa umiješajte brašno. Dobro izmiješano tijesto ostavite sat vremena da se diže.

Gaudu i šunkaricu sitno isjeckajte. Tijesto razvaljajte i izrežite krugove koje puniti nasjeckanim sirom i šunkaricom. Po želji možete dodati mozzarelu, kečap, ajvar, sitno nasjeckani pršut, začinite paprom, origanom ili nekom drugom začinskom travom koja se vama sviđa. Preklopljenom pancerotu zavrnite krajeve pa ih još malo taknite penjurom (viljušom). Pržite u vrelom ulju i poslužite.

Jako su ukusni, a nisu teški jer «popiju» malo ulja pa pa vam preporučam da sve isfrigate pa onda navalite jer toliko ćete ih posjesti da poslije nećete biti u stanju ni prstom maknuti. U slast!

