



Лиснати панцероти со мелено месо и печурки

Фичо ќе прави вкусни лиснати пецива, полнети со фил од мелено месо и печурки, одлични за ручек, но и за калоричен појадок.



Вид на оброк: **Ручек (Појадок)**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

Ќе ви треба (за 12 панцероти):

- 2 чешниња лук
- 150 мл вода
- ФАНТ за косани одрезак и фаширани шницли
- 500 грама мешано мелено месо
- 2 раце шампињони
- половина китка магдонос
- 500 грама лиснато тесто
- кечап за премачкување

Чекор 1

Во млака вода растворете го Фантот и оставете го да одмори.

Чекор 2

На рингла ставете ја Вок тавата да се загрее на средна температура.

Месото додадете го во тавата и пржете го со малку масло. Мешајте со дрвена лажица и постојано разделувајте го на најситно за да не се направат поголеми парчиња.

Откако ќе зарумени додадете го Фантот.

Чекор 3

Додека месото се запржува исечкајте ги печурките и додадете ги во тавата. Печурките ќе го впијат сосот што го испушта месото. Ситно исечкајте пола китка магдонос.

Додадете го откако ќе се запржи месото. Промешајте и оставете да се подолади.

Чекор 4

Лиснатото тесто расукајте го во големина на панцерота или поделете го на еднакви делови.

Премачкајте ги панцеротите со кечап, можете и со сенф (не е задолжително) и наполнете ги со филот. Затворете ги со виљушка за да не се отворат при печење.



Чекор 5

Печете во загреана рерна на 200 степени 20 минути, или додека не добијат убава златна боја. Сервирајте!

Совет

Ви препорачуваме да го пробате овој рецепт со сите состојки, како што го правеше и Фичо. Нас не воодушеви.

Користени производи:



Ростер тава



Вок тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk