



Панцероти со пилешко и сенф

Фичо ќе подготви италијански Панцероти, со малку поинаков фил со пилешко, сенф и кари.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **3 лица**

Време на подготовка: **1 до 2 часа**

Состојки:

За ФИЛОТ ќе ви треба:

- 1 кг пилешко
- сенф
- кашкавал по потреба
- кари
- кисели краставички
- кечап
- путер и маслиново масло

За ТЕСТОТО ќе ви треба:

- 1 кг сенаменско брашно
- 3 кесички сув квасец
- 500 мл вода
- шеќер и сол
- маслиново масло

Чекор 1

Водата сипете ја во подлабок сад, додадете го квасецот и една лажичка шеќер.

Во брашното додадете една лажичка сол, промешајте и додадете ја водата со квасецот. Кога ќе се соединат, додадете 5 лажици маслиново масло и месете додека тестото не стане хомогено. Оставете го тестото да стаса 30-40 минути.

Чекор 2

Додека стасува тестото, пилешкото месо исечкајте го на тенки шнитови, посолете го, ставете бибер и малку кари.

Во тавчето додадете малку путер со маслиново масло и пропржете го месото. Тргнете го на страна да се олади.

Чекор 3

Стасаното тесто поделете го на парчиња по желба колку сакате да бидат големи Панцеротите. Секоја Панцерота посебно премачкајте ја со сенф и полнете ја со филот од пилешко месо и кашкавал.

Потоа ставете ленти кисели краставички и малку кечап по желба. Краевите на Панцеротата затворете ги со подвитување.



Чекор 4

Тавата за печење посипете ја со брашно и наредете ги Панцеротите за печење. Со четка премачкајте ги со масло и наросете сусам. Печете ги во загреана рерна додека не нараснат и не заруменат од горе. Доколку имате вентилатор, можете да го вклучите.

Совет

Можеби зборот Панцероти во нашата кујна потсеќа на полнето, пржено тесто. Но, ова се Панцероти на италијански начин, кои кај нас почесто ќе ги сретнете под називот „Затворена пица“.

Користени производи:



Тава за пржење



Плитка Тава



Нож Шеф

delimano®

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