

# ***Brza pica sa kukuruznim brašnom***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Pemaz za koru**

- **500 g**tankih kora za pitu
- **3**jajeta
- **3 dl**jogurta
- **200 g**kukuruznog brašna
- **1.5 dl**ulja
- **1**prašak za pecivo

### **Sos**

- **1**jaje
- **2 dl**kuvanog paradajza
- **2 cenabe**log luka
- **10 g**origana

### **Sastojci za odozgo**

- **300 g**trapista ili neki drugi kackavalj
- **300 g**šunkarice
- **200 g**šampinjona
- **100 g**kecapa

## **Priprema**

Otvoriti tanke kore i podeliti na tri dela (izbrojati). Izmešati jaje, jogurt, ulje, kukuruzno brašno i prašak za pecivo (odelite na tri). Nauljiti pleh pa reati kora, premaz da se potroši 1/3 premaza, kora od gore.

Izmešati sastojke za sos pa podeliti na tri i premazati koru.

Na koru poreati satojke za od gore, išarati kecapom i peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok donja kora ne porumeni oko 15-ak minuta. peci tri pleha.

### **Savet**

Sastojci za od gore mogu biti po izboru. Ovo je jednostavno za one koji nemaju umee u pravljenju tankih kora za picu, ili ih jednostavno mrzi. Ako hoete deblje pravite dve ili jednu.