

Proja sa gotovih kora



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **3** jajeta
- **3 dl** ulja
- **360 g** sitno mlevenog kukuruznog brašna
- **180 g** pšenicnog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6 dl** gazirane vode
- **300 g** sitnog sira
- **1 kašičica** soli

Priprema

Posudu za pečenje prečnika 30 cm pouljiti, preko staviti 3 kore polovina kore da visi preko posude. Preostale kore iscepkati. Umutiti 3 jaja, dodati gaziranu vodu i ulje. U ovu smesu dodati pomešano pšenicno, kukuruzno brašno, so, sir i prašak za pecivo. Mešati da se sastojci sjedine, pa dodati cepkane kore, mešati da se cepkane kore sjedine sa ostalim sastojcima. Masu staviti u posudu sa korama, izravnjati i delovi kore koje vise preko posude staviti na izlivenu masu. Pomešati 1 kašiku ulja sa 1 kašikom gazirane vode i premazati proju. Ostaviti da stane 20-30 minuta i peci na 180 stepeni 30-35 minuta. Prohladiti, seci na kocke i servirati.

Savet