

Projara u korama za gibanicu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** jagružanskih kora za gibanicu
- **1 šolja** palente
- **1/2 šolje** mekog pšenice brašna
- **1/2 šolje** jogurta
- **1/2 šolje** ulja
- **3** jajeta
- **110 ml** kisele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** mekog belog sira
- **2 uvršne kašike** pinura
- **1 kašičica** sitne morske soli
- **1 šolja** = 250 ml

Priprema

Pomešati obe vrste brašna sa praškom za pecivo (meko brašno prethodno prosejati), dodati umucena jaja, jogurt, ulje, kiselu vodu, pinur, so, sve promešati ili izmiksati. Na kraju dodati krupnije komade sira i promešati. Pleh velicine 22x33 cm obložiti papirom za pečenje i staviti prvu koru (kore iseci prema veličini kalupa). Preliti smesom za projaru i ponavljati postupak sve dok ima sastojaka. Završiti sa smesom. U plehu iseci na 8 komada. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200-220 stepeni C oko 35 minuta. Poslužiti toplo sa pršutom i pinurom.

Savet