

Proja sa korama za pitu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pitu

Smesa za proju:

- **180 g** palente
- **90 g** pšenicnog brašna
- **100 g** jogurta
- **90 ml** ulja
- **4** jajeta
- **120 ml** gazirane vode
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašičica soli

... i još:

- **300 g** mekog sira
- ulje

Priprema

Smesa za proju: U vanglicu razbiti jaja, dodati so i, žicom za mucenje, umutiti (samo da se jaja, dobro, sjedine). Dodati jogurt, ulje i gaziranu vodu, Sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu palente, brašna i praška za pecivo. Dobro umutiti, žicom, da ne ostanu grudvice od brašna.

Pleh za pecenje, vel. 35x20cm, dobro podmazati uljem. Kore podeliti na dve, jednake, polovine.

Uzeti prvu polovinu kora, pa u pleh staviti jednu koru, poprskati je uljem pa preko staviti dve, nabrane, kore (jednu do druge). Zatim, preko njih rasporediti dve, vrhom pune, kašike fila (izbrojiti koliko ima kora, pa podeliti fil, da bi bio svuda, ravnomerno, raspoređen, a jedan deo odvojiti za premazivanje površine proje). Nastaviti redosled rezanja dokle se ne potroši polovina kora. Zatim, preko (kore treba da su premazane filom) rukom izmrviti sir. Nastaviti sa rezanjem i premazivanjem kora (uljem i filom) i sa drugom polovinom kora.

Složenu proju iseci na parcice, po želji i, svako parce preliti ostatkom fila. Isecene parcice, nožem, podici malo, da bi fil dospeo svuda...

Rernu zagrejati na 190 stepeni i peci, proju, 35 minuta (svaki šporet je individualan, pa kada proja porumeni, probati cackalicom da li je pecena). Pecenu proju izvaditi, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlađenu proju poslužiti uz pecenu papriku, jogurt, sir..., a ukusna je i bez ikakvih dodataka. Isprobajte, ovaj način pravljenja je i meni bio novina, ali dobija se veoma, veoma ukusna proja - pita.

Savet