

## Proja-gibanica sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Nadev za testo

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

#### Nadev

- **500 g** mekog sira
- **po potrebi** soli

### Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti jaja, jogurt i kukuruzno brašno. Dodati ulje, prašak za pecivo i malo soli.

Izdvojiti četiri kore za pitu pa prve tri premazati smesom od kukuruznog brašna, a četvrtu premazati trećinom sitnog sira. Zatim pažljivo urolovati. Na isti način oblikovati još dva rolata.

Pleh nauljiti i u njega rasporediti rolate. Preliti preostalom smesom od kukuruznog brašna. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni.

Peceno izvaditi iz rerne poprskati mineralnom vodom, prekriti krpom i ostaviti malo da odstoji.

## **Savet**