

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** cenabelog 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 (podelite 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 sastojke 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.