

Filovana proja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 šoljica (od 130 ml)**ulja
- **2 šoljice**projanog brašna
- **1 šoljica**obicnog belog brašna
- **1 šoljica**jogurta
- **1 šoljica**kisele vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**iseckanog sira

Za fil:

- **3**jajeta
- **3 pune kašike**ajvara
- **100 g**sitno iseckane šunke

Priprema

U dublju posudu razbiti jaja. Umutiti ih žicom za mucenje, samo koliko da se sjedine. Dodati ulje, jogurt, kiselu vodu, pa sjediniti. Zatim dodati mešavinu, obe vrste, brašna, sa pecivom. Dobro sjediniti. Na kraju ubaciti iseckani sir i varjacom promešati.

Uzeti pleh, vel. 30x20 cm i dobro ga podmazati uljem. Sipati pripremljeno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Za to vreme pripremiti fil: U dublju posudu razbiti jaja, umutiti ih žicom za mucenje, pa dodati ajvar. Dobro sjediniti i ubaciti iseckanu šunku. Promešati varjacom.

Kada proja blago porumeni izvaditi je iz rerne, preliti filom, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i vratiti proju u rernu, još 10 minuta.

Posle tog vremena izvaditi pleh, probati cackalicom da li je peceno i, ako se površina proje podigla, izbockati je cackalicom. Pokriti proju i ostaviti da se, malo, prohladi.

Iseci je na kocke i poslužiti.

Savet

Ja so nisam dodavala, jer mi je sir bio slan, a vi, ako je potrebno, dodati jednu kašiicu soli u testo.