

Filovana proja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** **cašaprojinog** brašna
- **1** **cašapšenicnog** brašna
- **1/2** **caše** ulja
- **3** **cašekisele** vode
- **3** jajeta
- **1** **kesicapraška** za pecivo

Fil:

- **500** gzelja
- **2** **krišketvrdog** sira
- **1** **kisela** pavlaka
- **1** jaje

Priprema

Promešati oba brašna, pa dodati prašak za pecivo, jaja, ulje i kiselu vodu. Dobro sjediniti da nema grudvica. U drugu posudu pripremiti fil: želje oprati, ocistiti i iseckati, dodati izmrvljeni sir, pavlaku, jaje. Dobro sjediniti.

U podmazanu tepsiju sipati pola smese za proju i staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni na 10 minuta, da se malo zapece.

Izvaditi iz rerne pa po korici rasporediti fil sa zeljem.

Naliti drugu polovinu smese preko fila.

Vratiti u rernu i peci na 200 stepeni oko 20 minuta pa smanjiti rernu na 180. ackalicom proveriti da li je peceno.

Peceno pokriti da odmori desetak minuta pa seci i služiti uz jogurt, kiselo mleko,...

Savet

Mera je aša od jogurta. Uživajte proja je prelepa i kada se ohladi! Prijatno!