

## *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 izmravljeni 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!