

## ***Filija***



## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 4 šolje brašna
- 4 jajeta
- 4 šolje mleka
- 1 šolja jogurta
- 2 kašikice soli
- 1 kašikica praška za pecivo
- 3 kašike ulja za pecenje

### **Za fil:**

- 1 šolja kajmaka
- 2 šolje izrendanog mladog sira
- 1 šolja kisele pavlake
- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- (Svi sastojci su u šoljama od 2,5 dl)

## **Priprema**

Napraviti testo tako što se umešaju svi sastojci. Staviti gotovo testo u frižider, da se 'odmori' bar jedan sat.

Ugrejati rernu na najjacu temperaturu, ali samo gornji grejac. Sipati testo u nauljeni pleh i peci par minuta, dok ne promeni boju.

Sipati 'fil' da pokrije prvi peceni sloj. Zatim prelići slojem testa i peci par minuta. Tako ponavljati proces, dok ne potrošite sav materijal. Na kraju prelići filom i peci još par minuta u rerni.

Iseci na kocke i servirati uz kiselo mleko ili jogurt.