

Pile na podvarku

1 celo pile
1 glavica kiselog kupusa
1 dl ulja
100 g masti
1 kašika slatke začinske paprike
1 kašika suvog začina
so

Seljačka proja

400 g kukuruznog brašna
100 g pšeničnog brašna
2 kašičice soli
1 l vrele vode

Način pripreme

1. U tiganju otopiti mast i ulje i nakon toga dodati slatku začinsku papriku. Odmah posle dodavanja slatke začinske paprike dodati isečen kiseli kupus. Sve dobro promešati i ostaviti da se dinsta na tihoj vatri.
2. Za to vreme pile dobro posoliti spolja, a iznutra začiniti suvim začinom. Pile prebaciti u tepsiju sa izdinstanim kupusom i dobro ga premazati mašću.
3. Peći u rerni na 200 stepeni oko sat vremena.
4. Za proju u posudi za mešanje pomešati kukuruzno i pšenično brašno, posoliti. Smesu nalivati vrelom vodom uz mešanje. U početku mešati varjačom, a kada se dobije testo prebaciti ga na radnu površinu i mesiti rukom 5-6 minuta. Testo prebaciti na pleh obložen papirom za pečenje i oblikovati u pogaču debljine oko 2 cm. Pogaču premazati vodom i peći na 180 stepeni oko 20 minuta.