

# 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.