

Slani kolac od prosene kaše



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g proса
- 1 l mleka
- na vrh nožа soli
- 3 dl kisele pavlake
- 3 jajeta (dobro umucena)
- 200 g masti ili maslaca (ja sam stavljala maslac)

Priprema

Pleh dobro namažite masnocom, stavite proso, tako da pokrije dno, prelijte mlekom i pavlakom-vrhnjem u kojem ste razmutili jaja.

Pecite na srednjoj vatri 175 stepeni, dok mleko ispari i kolac požuti.

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.