

## Posna musaka sa sojom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **6-7** krompira srednje velicine
- **3** struk mladog crnog luka
- (ili 1 glavica crnog luka)
- **2** dl sojinog mleka
- **4** kašike sojinih ljuspica
- ulje za podmazivanje
- **2** kašice suvog biljnog zacina
- **1/2** kašice mirošije
- **1** paradajz
- **po ukusu** soli

### Priprema

U tiganju propržiti mladi luk sa sojom, koja je prethodno bila potopljena u vrelu vodu, zatim proceđena. Sipati jednu kašičicu biljnog zacina i dobro promešati.

U podmazanu vatrostalnu ciniju ređati red oljuštenog i na tanke kolutove isecenog krompira, polovinu fila od soje, ponovo red krompira, red soje i na kraju prekriti krompirom. Preko krompira porđati isecen na kolutove paradajz i peci 15 minuta u prethodno zagrejanjoj rerni na 180 C.

U posno mleko sipati kašičicu suvog biljnog zacina, so i mirošiju. Izvaditi ciniju iz rerne, preliti mlekom i peci još 45 minuta.

## **Savet**

Ukusan je i lagan obrok. Prijatno!