

Posna musaka sa sojom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-7**krompira srednje velicine
- **3** **struk**amladog 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**miroijske
- **1**paradajz
- **po ukusu** soli

Priprema

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

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

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

Savet

Ukusan je i lagan obrok. Prijatno!