

Obrok sa prosom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 mala šoljica** oljuštenog zrna prosa
- **1 ravna kašicica** karija
- **malobibera**
- **po ukusu** soli
- **nekoliko grancica** svežeg peršuna
- **2 cenabelog** luka
- **3 šolje** vode

Priprema

Proso isprati i naliti sa 3 šolje vode. Staviti da se kuva i kada pocne da krcka povremeno promešati. Kada voda pocne da isparava i prepolovi se, mešati stalno do gustine neke kaše i naravno dok zrna ne omekšaju i ne skucaju se. Kada masa pocne da se gusti dodati so.

Kada se proso skuva i zgusti skloniti sa šporeta i dodati bibet i kari. Beli lik sitno saseckati kao i sveži persun i umešati u proso.

Po želji poslužiti sa ribljim štapicama (ja sam ih ispekla u rerni i posle pecenja prelila sa malo jabukovog sirceta razblazenim sa malo vode i dodatkom belog luka i peršuna). Možete servirati i sa tunjevinom Ili piletinom.

Savet

Posluziti toplo sa salatom. :)