Posna musaka sa sojom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-1,5 kg**krompira
- **6 glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **3 male šoljice za kafu** sojinih ljuspica
- **malo** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** mešavina zacina

Priprema

Na malo ulja, u dubljem tiganju ili šerpi, upržiti luk saseckan na kockice i rendanu šargarepu, uz dolivanje po malo vode dok povrce ne omekša. Dodati mu i so. Soju preliti vrelom vodom i ostaviti sa strane dok se povrce lepo ne izdinsta. Za to vreme ocistiti krompir i saseckati na kolutove. Krompir zaciniti solju i karijem. Kada je povrce omeksalo dodati soju i sve krckati još 10tak minuta sa zacinima: kari, biber, bosiljak, majcina dušica i aleva. Tepsiju podmazati uljem, poredjati sloj krompira, zatim staviti smesu i prekriti ostatkom krompira. Naliti vodom da se prekrije krompir, pokriti folijom i staviti u zagrejanoj rerni na 200C da se krcka sok keompir ne omekša, zatim skinutu foliju da se zapece.

Savet

Kao da nije posna :) pojedinci nisu ni primetili da je bez mesa :)