

## *Slani kolac od prosene kaše*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g prosa
- 1 l mleka
- na vrh noža 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.