

## *Posna musaka sa prosom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1,5 kg krompira
- 200 g prosa
- 1 dl ulja
- 1 praziluk
- 100 g biljnog sira
- biber
- so
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Krompir ocistiti i iseci na kolutove, pore?ati pola u podmazanu posudu (najbolje zemljanu). Proso prokuvati desetak minuta u slanoj vodi, pa staviti preko krompira.

Praziluk izdinstati kratko, tek da smekša, pa i to sasuti preko prosa.

Narendati malo biljnog sira i pore?ati ostatak krompira. Posuti suvim zacinom i biberom, preliteri sa oko pola litre vode i decilitrom ulja.

Pokriti folijom ili poklopcem i peci oko pola sata, pa otklopiti i pustiti da se zapece.

Proso jako dobro zamenjuje ukus i strukturu mesa, pogotovo u kombinaciji sa prazilukom.