Kolac od prosa



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**prosa
- **5 srednjih**jabuka
- **5 kašika**secera
- **500 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**cimeta
- **1**limun narendana kora
- **50 g**lešnika
- **50 g**suvog groža

Priprema

Oguliti i izrendati jabuke. Za ovaj kolac nije potreban mikser. Dodati šecer, ulje, cimet i koricu limuna. Proso samleti u mlinu za kafu ili nekom multipraktiku, ali ne sasvim. Neka ostane i pola celog zrna (ja sam bacila samo par krugova u multipraktiku pa se pola samljelo, a pola ostalo celo). Dodati proso u jabuke i preliti mlekom, zatim dodati šecer, ulje, cimet, narendanu koru limuna, a ako volite kiselkasto dodajte i sok, krupno mljevene lešnike i suvo grože. Sve dobro izmešati i izliti u vrucu podmazanu manju tepsiju (koja se predhodno zagreje u rerni). Peci na 200°C u zagrejanoj rerni dok ne porumeni lepo oko 40 minuta. Mora sva tecnost da ispari i da se lepo zapece.

Savet