

Proso: Raška slatka kaša od prosa

Raška slatka kaša od prosa

200 g oljuštenog prosa
300 ml ovčijeg mleka
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
50 g suvih smokava
50 g slatkih suvih krušaka
50 g suvog grožđa
2 kašike meda
30 g oraha
30 g sirovih lešnika
30 g badema
30 g sušenih višanja
30 g suvih šljiva

Način pripreme

Proso ostaviti da stoji u vodi jedan dan. Iseckati suve kruške i suve smokve. U mleku skuvati iseckano suvo voće i suvo grožđe, a zatim dodati proso, pa sve lepo ukuvati na gustinu sutlijaša. Skloniti sa vatre, pa dodati med i cimet. Prohlađeno ukasite orasima, badenom i ostalim suvim voćem.