

Boranija za sve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1500 g** krompira
- **100 ml** mleka
- **2 kašice** soli
- **450 g** boranije
- **1/2 glavice** luka
- **4 kašike** pavlake
- **2 kafene kašice** senfa
- **50 g** margarina
- **1 komad** slanine

Priprema

Sitno iseckati pola vece (ili celu manju) glavicu luka.

Pomešati margarin i ulje i dobro zagrejati.

Dodati luk, posoliti i dobro propržiti.

Obariti i ocediti boraniju (može i žuta i zelena).

Kada je luk dobro upržen, u njega dodati i oceenu obarenu boraniju i pržiti još 10 minuta na laganoj vatri.

Skinuti sa vatre, da se malo prohladi, pa dodati pavlaku.

Dodati senf po ukusu.

Sve dobro promešati i sjediniti.

Obariti 1.5 kg krompira.

Od obarenog krompira napraviti pire dodavajući mleko, so i malo margarina.

U posebnm tiganju propržiti ili komad lepe mesnate slaninice, ili parce mesa, kobasice, pljeskavice, šta ko voli i šta ko ima...

Kombinovano servirati.

Ili ovako...

Konzumirati i sa kravajcikima.

Savet