

Varivo od boranije i junetine



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** mladog crnog luka
- **300 g** junetine
- **250 g** paradajza
- **1/2 kašice** bibera
- **1 dl** soka od paradajza
- **2** kocke za supu
- **1 l** vode
- **600 g** boranije
- **2** cenabelog luka
- **1 kaš** i, i ca peršuna

Priprema

Na ulju propržiti iseckan mladi luk, pa dodati junetinu isecenu na komade. Posoliti, pobiberiti i dinstati 20 minuta uz povremeno dodavanje vode. Zatim dodati pelat, sok od paradajza i kocke za supu, pa naliti vodom. Kad provri dodati boraniju i kuvati 10 minuta. Pred kraj kuvanja dodati iseckan beli luk, a na samom kraju posuti sitno seckanim peršunom. Jelo možete ukasiti obicnom pavlakom i krupno secenim peršunom - grancicama peršuna.

Savet