

Zapečena boranija (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** boranije
- **3** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** vezice svežeg peršunovog lista
- **1** kašika suvog biljnog začina
- **1/2** kašice soli
- **malobibera**
- **70 ml** ulja
- **1** paradajz
- jaja
- pavlaka

Priprema

Boraniju ocistiti, iseckati i kuvati sa malo soli desetak minuta. Ocediti od vode. Crni luk iseckati i propržiti na ulju, dodati iseckanu šargarepu i peršun, i iseckan beli luk. Izmešati sa boranijom, začiniti po ukusu i sipati vatrostalnu posudu. Preliti jajima izmešanim sa pavlakom. Zapeći u zagrejanj rerni 20 minuta. Pred služenje posuti peršunovim listom i dekorisati po želji kolutovima paradajza.

Savet