Zdrava zapecena boranija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesa**žute boranije
- **1 glavica**crnog luka
- **1 veca**šargarepa
- **400 g**belog mesa
- **malo**maslinovog ulja
- **3 kašike**paradajz pirea
- morska so
- biber
- aleva paprika

Priprema

Na maslinovom ulju izdinstati sitno seckan crni luk i rendanu šargarepu. Dodati boraniju. Nasuti vodu i krckati 10-ak minuta. Zatim dodati piletinu isecenu na kockice, zacine i paradajz (stavljate šta imate, paradajz pire ili kecap ili jedan svež paradajz). Kuvati dok boranija ne bude mekana i dok ne ispari veci deo vode.

U vatrostalnu ciniju prespite sadržaj šerpe i pecite u rerni na 200 C oko 30 minuta, zavisi da li volite da vam bude suvlje ili ne...Pred kraj poreajte celi paradajz isecen na pola, radi lepšeg izgleda :)

Savet