

Varivo od boranije



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 mala glavica** crnog luka
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** aleva paprike
- **500 g** gocišcene boranije
- **1 veka** šargarepa
- **300 g** gocišcenog krompira
- **3 kašike** ovsenih pahuljica
- **1 kašičica** soli
- **3 cen** belog luka
- **po ukusu** peršunov list

Priprema

Na vrelom ulju propržiti sitno iseckan crni luk i šargarepu. Potom dodati alevu papriku. Pržiti je nekoliko sekundi, dok ne zamiriše, pa sipati šolju vode. Dodati iseckanu boraniju i krompir. Kuvati 15-tak minuta, pa dodati ovsene pahuljice, sitno iseckan beli luk i so. Dodati još jednu šolju vode i kuvati još 5 minuta. Ako boranija nije meka, kuvati još malo. Dodati iseckan peršunov list.

Ukoliko volite corbastije varivo, dodajte još vode po želji. Takođe, od začina možete dodati sve ono što je po vašem ukusu. Ja dodajem biber i tucanu ljutu papriku.

Savet