Boranija sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**boranije
- **2 glavice**crnog luka
- **3-4 cena**belog luka
- **500 g**mesa po izboru
- mirodjija
- **1** paradajz
- so, biber
- dodatak jelima
- **1**šargarepa
- **1 kašicica**mlevene paprike

I još:

- **1 kašika**brašna

Priprema

Iseckajte meso na kockice-pilece belo ili svinjsko od buta. Na malo ulja prodinstati luk, beli luk i kockice mesa i šargarepu. Nakon par minuta dodati ostale sastojke, naliti sa vodom tek toliko da ogrezne i kuvati na laganoj vatri sat i po. Pred kraj umutiti malo brašna sa malo vode i ukuvati u boraniju. Služiti uz krompir pire.

Savet