Boranija na moj nacin



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**boranije
- **2**šargarepe
- **2**krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **po želji**soli
- **prstohvat** suvog biljnog zacina
- **50 g**pršute

Priprema

Na malo ulja propržiti crni luk, dodajte šargarepu, krompir i boraniju. Malo propržiti sve, zatim dodati vode 5 velikih caša i pustiti da krcka na tihoj vatri 15-ak minuta.

Zatim ubaciti pršut iseckan na sitne komadice, dodati još 3 caše vode i krckajte još 20-ak minuta.

Na kraju kada ste dobili željenu gustinu, napravite zašrašku malo ulja, brašno i slatka aleva paprika i ubaciti u boraniju i krckati još 5 minuta na ugašenoj ringli.

Savet

Prijatno...