

Zapečena boranija sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**boranije
- **4 kašikaulja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **100 g**rezli
- **200 g**pecuraka
- **2 cenabelog luka**
- **1 kašicica**aleve paprike
- **0,5 dl**belog vina
- **2 kašike**gustina
- **2,5 ml**mleka
- **po potrebi**so i biber

Priprema

Boraniju prokuvati u kljucaloj vodi na 5 minuta. Ocedite je i ostavite sa strane. U vecem tiganju zagrejte 2 kašike ulja i na njemu propržite sitno seckani crni luk, dok ne postane staklast. Dodajte sitno seckane ili samlevene pecurke i dinstajte dok ne omekšaju. Dodajte seckani beli luk, posolite i pobiberite. Zatim dodajte boraniju i sve zajedno dinstajte dok se ukusi ne pomešaju. Po želji nalijte malo belog vina. Kada se svi ukusi sjedine, izvadite boraniju i pecurke iz tiganja i ostavite na toplom. U isti tiganj dodajte mleko i gustin. Prokuvajte, dok sos ne dobije željenu gustinu i dodajte mlevenu pariku. Boraniju i pecurke složite u nauljeni sud za pecenje, prelijte sosom i prezlama i pecite u rerni, (oko 20 minuta) dok gornji sloj ne bude hrskav. Ovako pripremljenu boraniju možete poslužiti i kao prilog i kao samostalno jelo.

Savet