

Vesela boranija



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** žute boranije
- **100 g** belog krompira
- **1** glavica crnog luka
- **3 kašike** ulja
- **1** kisela pavlaka (ili 2 dl mleka)
- **zacini:** so
- aleva paprika
- mešavina suvog biljnog zacina
- peršunovo lišće

Priprema

Luk propržiti na ulju, kratko. Dodati mu seckanu boraniju i krompir. Naliti vodom da ogrzne, zatim dodati zacine. Poklopiti i ostaviti 20-tak minuta da se kuva.

Kada su krompir i boranija kuvani, doliti još vode i sačekati da provri, pa onda staviti peršunovo lišće. Skinuti sa vatre.

Ako se odlucite za mleko, sipajte ga odmah nakon skidanja sa vatre.

A ako se odlucite za pavlaku, sipajte je sebi u tanjir po ukusu.

Savet

Može se sipati i malo sireta, ko kiselo voli.