

## *Zapečena boranija*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg boranije
- 3 paradajza
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 jajeta
- 2 šoljice mleka
- 1dl ulja
- 1 kašika zacina
- 1 kašika kisele pavlake
- so

### **Priprema**

Mladu boraniju ocistiti i oprati u hladnoj vodi. Na zagrejanom ulju propržiti citno iseckan crni luk, dodati boraniju, sipati malu šoljicu tople vode, poklopiti šerpu i dinstati dok boranija postane meka. Za vreme dinstanja dodavati po malo tople vode. Skinuti sa šporeta, pa dodati isecen paradaz, sitno isecen beli luk, zacin, posoliti i promešati. Umutiti jaja sa mlekem i kiselom pavlakom, preliti boraniju zapeci u zagrejanom rerni.