

Posna boranija sa šampinjonima i ceri paradajzom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1/2** strukaprazilika
- **200** g boranije
- **200** g šampinjona
- **10-tak** ceri paradajza
- **1** kašika brašna
- **1** kašika sušenog povrca
- **1** kašičica soli
- **2** cenabelog luka
- **1** dlulja
- **malo** aleva paprike

Priprema

Očistiti boraniju, crni i praziluk i sve sitno narezati. Šampinjone očistiti i narezati na listice.

Posudu u kojoj će se jelo pripremati stavite na vatru, sipajte ulje i dodajte prvo narezan crni i praziluk. Propržite malo, pa dodajte tanko narezanu boraniju, propržite još malo, onda dodati ceri paradajz koji ste prethodno oljuštili sve skupa dinstajte na laganoj vatri.

Dodajte sušeno povrce, so i alevu papriku, na kraju dodajte 1 kašiku brašna. Sve promešati i naliti hladnom vodom. Poklopiti i kuvati još desetak minuta. Služiti sa prženim lignjama.

Savet