orba od žute boranije

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g boranije
- 200 g krompira
- 30 g brašna
- 3 dl mleka
- aleva paprika
- miroija
- sirce
- ulje
- so

Priprema

Boraniju oprati, odstraniti krajeve pa je kosim rezom prepoloviti, zatim staviti u posoljenu vodu, dodati oljušten i na kocke isecen krompir pa kuvati na umerenoj temperaturi da omekša.

Na zagrejanom ulju propržiti brašno, dodati aleve paprike i naliti malo hladnog mleka. Kada provri umešati u kuvanu boraniju.

orbu kuvati još nekoliko minuta, po ukusu zakiseliti i poslužiti dekorisano miroijom.