

Kuvana žuta boranija



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pileceg belog mesa
- **300** g žute boranije
- **2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 kašike** brašna
- **maloulja**
- **2** šargarepe
- **so**
- **suvi biljni zacín**
- **biber**
- **kurkuma**
- **lovorov list**
- **peršun**
- **1/2 kašice** aleve paprike

Priprema

Crni luk i šargarepu oljuštiti i sitno iseckati. Piletinu oprati, iseci na krupnije komadice i staviti u šerpu da se dinsta sa crnim lukom i šargarepom. Kada se meso prodinsta, dodati boraniju, naliti vodom i zaciniti po ukusu. Kada boranija bude kuvana napraviti blagu zapršku od ulja, brašna i aleve paprike. Zaprženu boraniju krckati još 5 minuta na tihoj vatri. Na kraju dodati sitno iseckan peršunov list. Prijatno!

Savet