Varivo od boranije (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**boranija
- **1 struk**praziluka
- **2** šargarepe
- **1 komad**celer - korijen i list
- **1**tikvica
- **4 cena**bijelog luka
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po potrebi**soli

I još:

- **1 kašika**brašna
- **1/2 kašike**mlevene crvene paprike

Priprema

Na vrelom ulju propržiti isitnjeno povrce. Dodati biljne zacine i dinstati 10 minuta da povrce omekša.

Zatim dodati kašiku brašna i crvenu papriku, brzo promiješati da ne zagori i naliti sa 500 ml vode. Kuvati 40 minuta na tihoj vatri.

Služiti toplo. Prijatno!

Savet