

Zelena boranija koju svi vole



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa
- **400 g** zelene boranije
- 2vece šargarepe
- **1 koren** celera
- **2 glavice** crnog luka
- **po ukusu** soli
- **malozacinskog** bilja
- **malobibera**
- **po ukusu** seckanog peršuna

Za preliv:

- 3jajeta
- **3 dlmleka**

Priprema

Na ulu ispržiti sitno secen crni luk dok ne dobije staklastu boju. Dodati meso iseceno na kockice. Šargarepu i celer ocistite i isecite na željene komade i dodajte mesu. Na kraju dodajte i zelenu boraniju. Naliti sa malo vode i pustiti da se dinsta 20-tak minuta na laganoj vatri. Masu isipati u vatrostalnu ciniju.

Umutiti jaja sa mlekom, dodajte zacine pa prelijte boraniju.

Stavite da se zapece na 200 C 45 minuta. Uživajte u ukusu. Ali i u pogledu-prelepe boje na tanjiru.

Savet