Suva boranija

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg zelene boranije („olovka")
- 120 g mlevenog svinjskog mesa
- 2,5 kašike svetlog soja sosa
- 2,5 kašike vinjaka
- 1/2 kašicice susamovog ulja
- 2 kašike vode
- 1 kašicica šecera
- 3 šolje ulja
- 1 struk belog dela mladog crnog luka

Priprema

Skinuti vrhove boranije i svaku kosim rezom preseci napola.

Pomešati meso sa kašicicom soja sosa, kašicicom vinjaka i susamovim uljem. Sve dobro izmešati viljuškom i ostaviti do upotrebe.

U manjoj ciniji izmešati vodu, šecer, 2 kašike soja sosa i 2 kašike konjaka, dobro izmešano ostaviti da stoji do upotrebe.

U dubokom, ovalnom tiganju sa užim delom pri dnu ugrejati ulje, dodati polovinu boranije i pržiti 3 minuta, zatim prebaciti na platnenu salvetu da otkaplje suvišno ulje. Ponoviti postupak.

Ocediti ulje iz voka i grejati ga pola minuta, staviti pripremljeno meso i pržiti dva tri minuta da dobije smeu boju. Vratiti boraniju, umešati smesu sa susamovim uljem i sve zajedno mešati dok se masa ne ujednaci.

Ovako pripremljenu suvu boraniju staviti na topao ovalan tanjir i posuti naseckanim belim delom mladog crnog luka.