

Varivo od boranije (3)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **1 šargarepa**
- **2-3 cena** belog luka
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** paradajz pirea
- **2** krompira
- **2,5 dl** tople vode
- **1 dl** mleka
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **1 kašika** crvene mlevene paprike
- **1 kašica** mlevenog kima

Priprema

Boraniju oprati i iseci na parcice. Na 2 kašike ulja pržiti sitno seckanu glavicu crnog luka dok ne bude staklast, dodati seckanu šargarepu i sitno seckan beli luk. Pržiti još 1 minut i dodati boraniju, 2 oguljena krompira isecena na kocke, 2 kašike paradajz pirea, 1 kašiku mlevene crvene paprike, so, mleveni biber i kim. Sve dobro izmešati i naliti sa 2,5 dc tople vode. Kuvati sve dok boranija i krompir ne omekšaju. Na kraju kuvanja dodati 1 dl mleka i seckani peršin i pustiti da vri još 1 minut.

Savet