Boranija sa suvim rebrima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**suva rebra
- **300 g**boranije
- **2 vece**šargarepe
- **1 list**lovora
- **1 koren**celera
- **1 veca glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **po ukusu**soli
- **1/2 kašicice**zacinske paprike
- **1/2 kacicice**bibera
- **3 kašike**ulja

Za preliv:

- **2**jajeta
- **2 dl**mleka

Priprema

Na ulju uprziti sitno secenu glavicu crnog luka. Kad dobije staklast izgled dodati iseckanu šargarepu i celer. Naliti sa 2 dl vode, smanjiti temperaturu i pustiti da se krcka. Boraniju iseci na željene komade i ubaciti zajedno da se krcka sa šargarepom, celerom i lukom. Dodati zacine po želji. Suva rebra iseci na manje delove i dodati ih pri kraju dinstanja. Dovoljno je 30-ak minuta da se dinsta.

Isipati u vatrostalnu ciniju, rasporediti rebra po želji. Jaja umutiti viljuškom, dodati mleko i zaliti celu boraniju. Zapeci u vec zagrejanoj rerni na 200 C 20-ak minuta. Služiti sa sezonskom salatom. Prijatno.

Savet