

Pohovana boranija



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**boranije
- **1**jaje
- **100 g**brašna
- **100 g**rezli
- **50 g**susama
- **2 kašike**paste od susama
- **100 ml**jogurta
- so
- ulje

Priprema

Boraniju preliti vodom, posoliti i staviti na šporet da se kuva. Kad je provrila, procediti iz vode i ostaviti da se ocedi par minuta. Uvaljati svaku posebno prvo u brašno, zatim u umuceno jaje sa solju i na kraju u pomešane prezle sa susamom. Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumeni. Gotovu staviti na ubrus da se ocedi višak masnoće. Pomešati pastu od susama sa jogurtom i služiti uz boraniju.

Pastu od susama možete napraviti tako što u blender sipate 100 g susama, 1 kašiku maslinovog ulja, 1 kašicicu soli i 1 kašicicu šecera. Blendirati dok se ne dobije pasta nekih 10 minuta.

Savet