Boranija sa izletnickom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**boranije šarene
- **1 veca glavica** crnog luka
- **50 g**Izletnicke
- **1** šnicla juneceg mesa od buta
- **1 kašicica** crvene slatke paprike
- **po potrebi** soli
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **1** lovorov list

Priprema

Prvo na malo vode prodinstati iseckani crni luk. Zatim dodati iseckano meso, doliti malo vode i nastaviti sa dinstanjem. Kada je meso dobilo boju, dodati boraniju 5 caša vode i na tihoj vatri pustiti da se kuva. Dolivati stalno vodu. Nakon sat vremena kuvanja, dodati zacine i iseckanu izletnicku kobasicu. Kuvati još 10-tak minuta.

Savet

Nisam stavljala zapršku, zbog dece. I ovako je boranija ukusna i zdravija. Prijatno.