

Zapečena boranija (4)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**ocišcene boranije
- **2 gl**avicecrnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **3**šargarepe
- **3**jajeta
- **2 dl**neutralne pavlake
- **1 kaš**icamiroije
- **100 g**listova slanine
- **1 kaš**ikamlevene paprike
- **5 kaš**ikaulja
- **1 kaš**icicamešavine zacina
- biber

Priprema

Crni luk iseci na kockice, šargarepu izrendati na krupno rende, a beli luk što sitnije iseckati. Na malo ulja propržiti crni luk kako bi postao staklast, a zatim dodati šargarepu i boraniju pa kratko propržiti. Potom dodati beli luk i mlevenu papriku te dinstati uz povremeno dolivanje vode po potrebi. Kada je boranija napola dinstana, dodati miroiju i zacine po ukusu. Odliti suvisnu tecnost i boraniju preruciti u nauljenu vatrostalnu ciniju. Posebno umutiti neutralnu pavlaku i jaja pa preliti preko boranije. Odgore poreati slaninu pa staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200 stepeni dok ne porumeni. Služiti uz pohovano meso.

Savet

Veoma ukusno letnje jelo... Nema lepšeg od mlade boranije...