

Posna boranija



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg boranije
- 1/2 glavice crnog luka
- 1 cen belog luka
- 1/2 veze peršunovog lišća
- 1 šargarepa
- 1 krompir
- 1 kašika brašna
- zacin
- aleva paprika
- sirce
- ulje
- biber
- so

Priprema

Odrezati vrhove boranije i svaku kosim rezom iseci na manje komade, crni luk iseci na rebarca, šargarepu na kolutove a beli luk izgnjeciti. Oljušten krompir iseci na kocke a peršunovo lišće sitno naseckati.

Na ugrijanom ulju izdinstati crni i beli luk pa dodati šargarepu, krompir i boraniju. Dinstati na niskoj temperaturi dok povrće ne omekša uz povremeno dolivanje vode po potrebi. Zatim posuti brašnom, zaciniti alevom paprikom i zacinom pa po ukusu zakiseliti sircetom.

Smesu naliti toplom vodom da ogrezne i kuvati još 15 minuta. Skloniti sa grejne ploce.

Ovako pripremljenu posnu boraniju poslužiti toplu, dekorisanu naseckanim lišćem peršuna.