

# **Zapečena boranija sa jogurtom**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **2 jajeta**
- **1 kašicica** soli i zacina
- **1 jogurt**
- **malo ulja**

## **Priprema**

Crni luk isecite na sitno i izdinstajte na malo ulja da se zastakli. Dodajte isecenu boraniju, posolite dodajte zacine i malo sve zajedno dinstajte. Dolicte vode da prekrije boraniju, smanjite vatru i ostavite da se kuva 45 minuta na srednjoj temperaturi. Skuvanu boraniju sklonite sa vatre. Izvadite rešetkastom kašikom i sipajte u keramicku posudu u kojoj cete peci. Posebno umutite jaja viljuškom dodajte jogurt i malo bujona u kojem se kuvala boranija, (jedna kutljaca) posolite i prelijte breko boranije. Protresite da se smesa od jogurta ravnomerne rasporedi. Stavite u zagrejanu rernu i i zapecite na temperaturi od 200 stepeni 15-20 minuta.

I poslužite... Prijatno.

## **Savet**