

# *Salata od boranije sa prelivom*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1/2 kg zelene boranije („olovka“)
- 125 g mariniranih šampinjona
- 25 suvih vrganja
- 2 pardajza
- 1 glavica crnog luka
- 0,1 dl jabukovog sirceta
- 0,25 dl ulja od kikirikija
- krupno mleveni biber
- so

## **Priprema**

Odrezati vrhove boranije i svaku kosim rezom preseći napola, zatim skuvati u slanoj vodi na niskoj temperaturi, vodeći racuna da se ne raskuva jer bi se mešanjem raspala. Ocediti i ostaviti da se ohladi.

U ciniju za salatu složiti paradajz isecen na cetvrtine, između staviti na tracice isecane marinirane šampinjone. Boraniju preliti uljem i sircetom pa zaciniti solju i krupno mlevenim biberom, zatim je staviti na povrće u ciniji.

Ovako pripremljenu salatu od boranije dekorisati suvim vrganjima koji su prethodno natopljeni u mlaku vodu i ocedeni.

Poslužiti dobro rashlaeno.