

Boranija sa slaninom i zacinima



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g mlade boranije
- 10 g pancete
- 1/2 paprike babure
- 2 kašike vinskog sirceta
- 1/4 kašicice šecera
- 1 kašika vocestera
- 1/4 kašicice mlevene slacice
- 2 kapi tabasko sosa

Priprema

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

Slaninu iseci na tanke kriške i ispržiti u teflonskom tiganju bez dodavanja masnoce. Baburu ocistiti od peteljke i semenki, naseći na kocke i ispržiti u preostaloj masnoci od slanine. Zatim dodati šecer, vocestar i tabasko sos. Dobro izmešati i posuti mlevenom slacicom. Kada smesa provri, skloniti sa grejne ploce.

U vatrostalnu ciniju složiti boraniju, po njoj kriške slanine pa sve preliti kuvanim prelivom.

Dobro izmešano poslužiti, a dekorisati po želji.