Boranija sa carskim rebrima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**boranije
- **5-6**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **1 veca**šargarepa
- **2 kašike**paradajza iz flaše
- **500kg**carskih rebara
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika

Priprema

Meso iseci na komade i obariti u vodi. Boraniju oprati i skinuti krajeve, pa izdinstati na malo ulja/masti i vode (oko 45 minuta). Na pola dinstanja dodati šargarepu i luk isecene na kockice. U posebnoj šerpi propržiti krompir iseckan na komadice, pa mu dodati boraniju i meso. Izmešati i dodati zacine, 1 cašu vode i staviti u rernu da se zapece.

Savet