

Zapečena boranija sa mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** boranije
- **500 g** svinjskog mesa (od buta)
- **2 veće** šargarepe
- **150 ml** soka od paradajza
- **maloulja**
- so
- začini

Priprema

Meso iseci na komade i propržiti ga na zagrejanom ulju. Kad promeni boju, posoliti, dodati šargarepu (ocišćenu i isecenu na kolutove) i usuti vodu (3-4 šolje). Kuvati na umerenoj temperaturi 10-15 minuta pa dodati boraniju.

Kuvati 20 minuta pa dodati paradajz sok i začiniti po ukusu. Ako tecnost uvri, usuti još šolju vode. Kuvati još malo, da meso i boranija omekšaju i da tecnost skoro skroz uvri.

Sipati u vatrostalnu posudu i peći oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C. Prijatno!

Savet