

Boranija sa kajmakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgžute boranije**
- **1 glavicacrнog luka**
- **2 šargarepe**
- **1/2 celera**
- **po ukusuzacin, so, biber**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **2 kašikebrašna**
- **4 cenabelog luka**
- **po potrebivode**
- **4 kašikeulja**

I još:

- **1jaje**
- **2 velike kašikekajmaka**

Priprema

Na ulju propržiti sitno secen crni luk, dodati šargarepu, celer kratko propržiti pa dodati ocišcenu i isecenu boraniju, naliti vodu ali ne puno vec samo da prekrije boraniju.

Poklopiti i ostaviti da krcka, povremeno dolivati vodu kada ispari, po šoljicu, kuvati dok boranija skroz ne omekša, da ne ostane mnogo vode na kraju. Naseckati belog luka po ukusu zaciniti, so, biber, zacin.

Brapno pomešati sa alevom paprikom, dodati malo vode i promešati da nema grudvica, pa sipati u boraniju neprestano mešajuci. Pustiti da se kratko ukuva.

Umutiti jaje pa dodati kajmak i sjediniti sa boranijom, cim provri maci sa vatre, i toplo poslužiti.

Savet

Odlino doe posle praznika i svih gurmanluka da malo rasteretimo želudac.