

Zapečena boranija sa batacima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** boranije
- **2** bataka
- **2** karabataka
- **2** veće šargarepe
- **1** veci paradajz
- **malosoli**
- **malozacina**

Priprema

Meso skuvati u posoljenoj vodi i izvaditi ga. Šargarepu ocistiti i kuvati u posoljenoj vodi. Kad provri, dodati boraniju i kuvati oko pola sata. Dodati i paradajz, ociscen, oljušten i isecen na komade. Umesto paradajza može 100ml paradajz soka. Kuvati još malo, da boranija omekša i da tecnost skoro skroz uvri.

Sipati boraniju u tepsiju ili u vatrostalnu posudu, odozgo staviti batake i karabatake i peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet