

## **Boranija sa piletinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 glavice** crnog luka
- **1 šargarepa**
- **1 komadić** celeria
- **1** prazi luk
- **1 koren** peršuna
- **1 kašika** mirojje
- **1** pile
- **1/2 kg** krompira
- **1 kašika** brašna
- **2 kašikem** levene paprike
- **400 g** boranije
- **1 cen** belog luka
- **2 kašikes** i ceta
- so
- suvi biljni zacin
- biber

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckti i saviti u veliku šerpu, šargarepu i celeri iseci na kockice, a prazi luk na tanke kolutove i sve zajedno izdinstati dok povrce ne omekša. Dodati iseckan peršun i miroiju, pilece meso iseceno na komade i

boraniju isecenu na pola. Kuvati 20-ak minuta sa malo vode u šerpi tek da pokrije meso i povrce pa dodati brašno i mlevenu papriku, dobro promešati da ne ostanu grudvice i doliti vode još jedno 3/4! Krompir oljuštiti, iseci na kockice i dodati u šerpu. Jelo kuvati još nekih 15-ak minuta, dok krompir ne omekša. Zaciniti sa solju, suvim biljnim zacinom i biberom. Sitno iseckan beli luk i sirce pomešati u jednoj šolji i dodati gotovom jelu. Prijatno!

## Savet

Eto jedno staro domae i zdravo jelo! ako imate volje i vremena zamesite jednu domau podau, ruak e vam biti izvanredan:)