

# **Boranija za one koji je ne vole**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** boranije
- **300 g** svinjskog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **4 cenabelog luka**
- ulje
- suvi biljni zacin
- so

## **Priprema**

Crni i beli luk iseckati sitno ili u secku, zatim staviti na malo ulja da se dinsta. Kada luk promeni boju dodati boraniju i malo vode tek da je prekrije i posoliti. Dinstati oko 40 minuta, a po potrebi dolivati vode. Kada je boranija skroz mekana gotova je.

U meuvremenu iseckati svinjsko meso na kockice, staviti na malo ulja, dodati suvi biljni zacin i dinstati nekih 15-tak minuta. Kada je meso vec gotovo dodati boraniju i sve zajedno dinstati oko 5 minuta.

## **Savet**

Imam 23 godine i nikad nisam volela boraniju ko god i kako god je spremi. Danas mi je muž naruio da je pravim i ja sam je pravila po nekom svom izmišljenom nainu. Kada sam je probala svidelo mi se i pojela sam pun tanjur :D