Boranija iz rerne

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**boranije
- **3** šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **malo**belog luka
- **1**pavlaka
- **3** jajeta
- **2 dl**mleka
- **200 g**slanine
- origano
- bosiljak
- biber
- suvi biljni zacin
- so

Priprema

U šerpu sitno isecemo crni i beli luk na malo ulja propržimo. Kada postane staklast dodamo šargarepu seckanu na kolutove. Malo dinstamo nekih 5 minuta. Onda dodajemo zamrznutu boraniju. Prelijemo sa toliko vode da ogrezne. Dodamo zacine po želji. Biber, origano, bosiljak, a po ukusu suvog biljnog zacina i malo soli. Ostavimo boraniju da se skuva nekih 20-ak minuta. Najbolje je da se proba, kada omekša gotova je. Onda procedimo tecnost u kojoj se kuvala. U manji pleh ili vatrostalnu ciniju stavimo pek papir i sipamo proceenu boraniju.

Umutimo jaja i pavlaku, dodamo mleko tako da smesa bude srednje gustine ne preretka. Prelijemo boraniju.

Rernu zagrejemo na 250 C. U zagrejanu rernu stavimo boraniju i pecemo dok blago ne pocne da rumeni.

Slaninu isecemo na režnjeve i kada je boranija do pola pecena izvadimo je iz rerne i stavimo slaninu. Vratimo u rernu dok skroz ne porumeni. Prijatno!

Savet

Služiti kiselo mleko ili pavlaku...Može se sei na kocke ispadne kao neka pita...Odlino jelo koje možete jesti i bez mesa...