

orbasta boranija



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**boranije
- **3 šargarepe**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **malocelerovog korena**
- **1 krompir**
- **1 dl**kuvanog paradajza
- **1 kašicica**aleve paprike
- **po potrebi**soli
- biber
- **po potrebi**vode
- **2 kašikeulja**
- **2 cenabelog luka**

Priprema

Sipati u šerpu ulje, naseckati sitno luk i staviti da se dinsta, potom dodati kad luk postane staklast šargarepu iseckanu na kolutove i celarov koren na kockice. Dinstati 10 minuta, pa dodati boraniju i paradajz sok. Dodavati vode po malo, zaciniti alevom paprikom, solju i biberom. Kada je boranija skoro gotova dodati 1 krompir koji

smo narendali i beli luk sitno seckan. Krckati na laganoj vatri oko pola sata, po potrebi dolivati vodu.

Savet

Krompir ribani daje gustinu orbici.