Zapecena boranija sa pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 srednje glavice crnog luka
- oko 500 g mlade žute boranije
- 2-3 sitno seckana češnja belog luka
- 2 srednja krompira
- so
- suvi biljni zacin
- biber po potrebi
- 1 malo pakovanje slatke pavlake za kuvanje

Priprema

Izdinstati 2 srednje glavice crnog luka na ulju. Dodati oko 500 g mlade žute boranije i pustiti da se dinsta u sopstvenom soku ne dodavajuci vodu, ne mešajuci boraniju sa crnim lukom.

Zaciniti sa 2 sitno seckana češnja belog luka i biberom i dinstati na tihoj vatri oko 30 minuta. Paralelno iseci 2 srednja krompira na kolutove i blago obariti u slanoj vodi.

Kada je boranija pri kraju, zaciniti vegetom i još 1 sitno seckanim češnjem belog luka i poreati odgore kolutove barenog krompira.

Zaliti slatkom pavlakom za kuvanje i staviti u rernu da se zapece odgore.