

Sveža boranija sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **1/2 kg**sveže boranije
- 2veca pileca bataka
- 2šargarepe
- 2osrednja krompira
- 1osrednja glavica crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- lovorov list
- zacín
- ulje
- brašno
- aleva paprika
- peršunov list
- biber

Priprema

U malo vode prokuvati batak. Isipati prvu vodu a onda naliti drugu i skuvati batak. Skuvane batak izvaditi i ostaviti da se hlade.

U vodi u kojoj su se batak kuvali sipati boraniju, dodati na kocke isecen krompir, isecenu jednu šargarepu i lovorov list. Ostaviti da se kuva.

U poseban sud napraviti zapršku: na malo ulja izdinstati sitno iseckan beli i crni luk kao i jednu šargarepu. Dodati brašno, nastaviti sa prženjem a pri kraju dodati alevu papriku.

Zapršku dodati skoro kuvnoj boraniji. Meso sa prohladjenih bataka odvojiti od kostiju pa dodati corbi.

Zaciniti i pobiberiti, a pri kraju kuvanja dodati i sitno iseckan peršunov list.

Savet