

Boranija sa kobasicom i krompirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranija
- **300 g** krompira
- **300 g** kobasica

Za zaprašku :

- **0.5 dl** ulja
- **1 kašika** supenabrašna
- **1 kašicica** kafenaslatke aleva paprike

Zacini

- **malobiljnog** zacin Kotanyi zacin
- **maloitalijanskog** zacin Kotanyi
- **malobosiljaka**
- **malomente**
- **malomajcine** dušice
- **malomeksikano** Hit zacin
- **malocrvene** aleva paprike
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Na slici su dati svi potrebni sastojci.

Kobasicu ocistiti od navlake i iseci na kockice. Krompir oljuštiti i iseci na kockice.

Naliti boraniju sa 1.5 l vode i staviti da se kuva. Kad provri dodati iseckanu kobasicu i krompir, i zacine. Takoe dodati kašoricu aleve paprike. Smanjiti vatru i kuvati na tihoj vatri 45 minuta.

apraviti zaprašku i preliteri boraniju. Pojacati vatru i kuvati još 5 minuta.

Savet