

## **orba od boranije (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g**boranije
- **1**pilece belo meso (može i sa kostima)
- **2**šargarepe
- **2**krompira
- **1** glavicacrnog luka
- **maloulja**
- **po ukusu**so, biber i zacine

#### **Za dekoraciju:**

- **malopavlake**

### **Priprema**

Crni luk isecite na sitno propržite na ulju. Dodajte boraniju, krompir isecen na kocke i rendanu šargarepu. Sve dobro propržite i dolijte vode. Kada provri stavite belo meso, smanjite vatru i kuvaljte oko sat vremena. Kuvano meso izvadite iz šerpe (ako je meso sa kostima, ocistite kosti) i naseckajte na kockice. Vratite meso nazad u corbu. Posolite, pobiberite i dodajte suve zacine. Kuvaljte još desetak minuta. Poslužite sa pavlakom dok je corba još topla.

### **Savet**