

Dinstana boranija



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlade boranije (koja nema konce)
- **1 glavi** cecaluka
- **5** cenabelog luka
- **3** paradajza
- **mal**o iseckanog peršunovog lista
- **mal**osoli
- **mal**osuvog biljnog zacina
- **mal**o bibera mlevenog
- **2 kašičice** mlevene crvene paprike
- **mal**o soda bikarbone
- **mal**oulja

Priprema

Boraniji odseci peteljke sa obadve strane, oprati i staviti u cedilu da se malo ocede. Boraniju ostaviti u celo. Luk oljuštiti i sitno iseckati može i blenderom. Paradajz preliti sa vrelom vodom, oljuštiti i iseci na sitne komade. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Peršun list sitno iseckati. U tiganju zagrejati ulje i staviti luk da se dinsta oko 10 minuta da postane staklast. Na luk staviti celu boraniju, isecen paradajz i posuti sa malo soda bikarbone.

Tiganj poklopiti i na laganoj vatri dinstati pola sata. Viljuškom probati da li je boranija mekana. Dužina dinstanja u poklopljenom tiganju zavisi od vrste boranije. Ako je boranija mekana dodati iseckani beli luk, iseckan peršunov list, mleveni biber, so, suvi biljni zacin i crvenu mlevenu papriku.

Nastaviti dinstati na laganoj vatri, otklopljeno.

Dinstati 20-30 minuta dok vlastiti sok ne ispari.

Savet

Ovo je veoma ukusno jelo koje se može jesti kao samostalno glavno jelo, a može biti izuzetan prilog raznim peenjima.