

## **Dinstana boranija**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gmlade boranije** (koja nema konce)
- **1 glavicaluka**
- **5 cenabelog luka**
- **3paradajza**
- **maloiseckanog peršunovog lista**
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malobibera mlevenog**
- **2 kašicicemlevene crvene paprike**
- **malosoda bikarbone**
- **maloulja**

### **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.