Boranija na belo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**žute boranije
- **4**manja pileca bataka
- **2-3 cena**belog luka
- **malo**mleka
- **1-2 kašike**brašna
- **500 g**mladog krompira
- **1 veza**zeleni za supu
- **po želji**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Boraniju oprati i iseci na komadice. Batake oprati, ocistiti od kožice. Posebno skuvati batake sa zeleni, a boraniju obariti u slanoj vodi. U drugoj šerpi na malo maslaca propržiti sitno seckani beli luk, tek da pusti miris, dodati brašno i pržiti da samo promeni boju. Dodati boraniju, lagano pržiti i podlivati vodom u kojoj su se kuvali bataci. Staviti u šerpu i meso, naliti mleko i ostaviti da se krcka desetak minuta. Po potrebi, podlivati supom od bataka. Krompir obariti u slanoj vodi, pa na masnoci kratko propržiti, da postane hrskav. I boraniju i krompir zaciniti po ukusu. Služiti toplo, posuti miroijom.

Savet