Boranija sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**boranije
- **1 glavica**crnog luka
- **2**bataka
- **2**karabataka
- **3 češnja**belog luka
- **4**veca krompira
- **2 kašicice**brašna
- **2**veca paradajza
- **1**paprika (sveža)
- **2 kašicice**aleve paprike
- suvi biljni zacin
- biber
- peršun

Priprema

U dublju šerpu sipati ulje i staviti piletinu da se dinsta. Boraniju ocistiti i svaki komad prepoloviti. Kada se meso pola izdinstalo, dodati u šerpu iseckanu boraniju, kao i iseckani crni luk, paradajz i svežu papriku. Na kraju dodati sitno iseckan beli luk i krompir isecen na kockice. Naliti toplom vodom, da sastojci ogreznu, i staviti da jelo krcka, na laganoj temperaturi.

Zaciniti boraniju zacinom, po ukusu, pobiberiti, dodati iseckan peršun, poklopiti i nastaviti sa krckanjem jela, dok boranija omekša. Kada je jelo skuvano, brašno i alevu papriku razmutiti u malo vode, sipati u jelo i kuvati još oko 5 minuta.

Savet