

Zapečena boranija sa kecapom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **3 glave** crnog luka
- **po ukusu** beli luk u prahu
- **200 g** kecapa
- **200-300 g** kackavalja
- **3** jajeta
- **200 ml** kisele pavlake

Priprema

Iseckati luk, dinstati na malo ulja uz dodavanje vode, potom dodati boraniju, dinstati pola sata, dodati beli luk u prahu... Skloniti sa vatre kada gotovo da nema više vode. Nauliti vatrostalnu posudu i polovinu boranije sipati u vatrostalnu, zatim polovinom kecapa preliti boraniju i posuti polovinom narendanog kackavalja. Postupak ponoviti i drugi put. Staviti u rernu zagrejanu na 180 stepeni i peci pola sata. Zatim izvaditi iz rerne i preliti sa umucenim jajima i pavlakom, vratiti u rernu i zapeći. Gotovo je kada porumeni. Prijatno!

Savet

Ovo jelo nije zahtevno i ne traži puno umea. uz to ukusno je i za one koji baš i ne vole boraniju... Probajte... Verujem da se neete pokajati...