

Boranija - varivo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** boranije
- **2-3** šargarepe
- **1-2** gljive crnog luka
- **1 kašičica** crvene mlevene paprike
- **1 kašika** brašna
- **maloulja**
- **po ukusu**
- biber
- zacine

Priprema

Mladu boraniju oprati, odstraniti krajeve, i iseci na manje komade. Crni luk iseci na sitno i pržiti na ulju da omekša. Dodati secenu boraniju i šargarepu secenu na kolutove, sve zajedno propržiti i doliti vode (oko jedan litar). Kuvati na tihoj vatri oko jedan sat. U posebnu cinijicu pomešati brašno i crvenu papriku sa malo vode i dodati varivu. Posoliti, pobiberiti i dodati zacine. Kuvajte još dvadeset minuta i poslužite.

Savet