

Buranija sa noklicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **2 veće** šargarepe
- **3-4** krompira
- **300 g** svinjskog ili pileceg mesa po izboru
- **500 g** buranije
- so, biber
- **2-3** **ce**nabelog luka
- miroija
- mlevena crvena paprika

Za noklice:

- **2** jajeta
- so
- **8-10 kašika** brašna
- **mal**o vode

Priprema

Na vrelom ulju (masti) prodinstati crni luk, šargarepu, komade mesa. Mlevenu crvenu papriku. Dodati krompir

isečen na kocke, buraniju, seckanu mirodjiju i beli luk. Naliti sve sa 2-3 l vode. Kuvati na umerenoj vatri 2 sata.

Noklice: umutiti viljuškom jaja i posoliti, dodati brašno i 2-3 kašike vode. Umesati u smesu. Malom kašicom spustati noklice u buraniju. Kuvati još 10tak minuta. Po želji možete je zakiseliti sa malo sirceta i kiselom pavlakom neposredno pred serviranje.

Savet

Količinu vode regulišite po sopstvenom ukusu, ukoliko vam je jako gusta buranija dodajte još vode prilikom kuvanja.