

Boranija



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** boranije
- **450 g** svinjskog buta
- **2** luka
- **1** veća šangarepa
- **200 ml** kisele pavlake
- **100 ml** jogurta
- **1** jaje
- **1** goveja kockica za supu
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** slatke mlevene paprike
- **1 kašica** bibera
- **100 g** kackavalja
- **5 kašika** brašna
- **2 kašice** lista peršuna
- **50 g** maslaca

Priprema

Luk sitno iseckamo i propržimo na maslacu. Kad postane staklast dodamo meso iseceno na kockice i celu šangarepu pa nalijemo sa 1,5 l vode. Kuvamo na srednjoj temperaturi sat vremena. Šangarepu izvadimo iz šerpe i izgnjecimo je. U šerpu dodamo kockicu za supu i boraniju, a zatim i izgnjecenu šangarepu. Pustimo da vri deset minuta pa sklonimo sa ringle. Izrucimo u dublju tepsiju i dodamo so, biber i crvenu papriku. U posudi izmešamo pavlaku, jogurt, jaje, sitno iseckan kackavalj i brašno kad se sjedini doliti malo tecnosti iz tepsije pa sve zajedno izruciti u tepsiju i promešati boraniju. Staviti da se pece na 200 stepeni 30 minuta. Kad je gotovo posuti sa sitno iseckanim peršunom.

Savet