

Boranija (corba)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3 cena** belog luka
- **po ukusu** soli
- **2 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** sirce

Za zapršku:

- **1 kašika** masti (ili ulja)
- **2 kašike** brašna
- **1 kašicica** aleve paprike

Priprema

Luk sitno iseckati, pa ga sjediniti sa očišćenom i isecenom boranijom. Sipati malo vode, posoliti pa dinstati oko pola sata. Zatim naliti boraniju vodom i kuvati još pola sata. Pred kraj kuvanja jelo zapržiti: U manjoj šerpici otopiti mast, dodati brašno i alevu papriku, pa umešati u jelo i kuvati još desetak minuta. Pavlaku kasikom umutiti i u nju dodati malo corbe od boranije i sve zajedno izmešati, pa sipati u gotovo jelo i staviti malo sirceta (po ukusu).

Savet