

orba od boranije sa miroijom i pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **1** crni luk
- **3** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **2** korenaperšuna
- **11** komsitnog krompira
- miroija po ukusu
- **1 kašic** amlevene paprike
- **1 kašika** brašna
- sirce po ukusu
- so
- **4** jaja
- **180 ml** kisele pavlake

Priprema

Crni luk iseci na sitno, šargarepu i peršun na kolutove, krompir na pola, boraniju na komade željene velicine. Na ulju prodinstati crni luk dodati boraniju dinstati nekoliko minuta dodati ostalo povrce, nakon nekoliko minuta umešati mlevenu papriku i brašno naliti vodom dodati beli luk i miroiju (vezati koncem da se ne raspada) i so kuvati dok ne omekša. Dodati sirce i u corbu razbiti jedno po jedno jaje ne mešati. Kuvati još 5-6 minuta zatim umešati pavlaku.

Savet