

Zelena boranija sa rebrima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** zelene boranije
- **1 kg** mesnatih suvih rebara
- **1** veća šargarepa
- **1** veći krompir
- **1** glavica crnog luka
- **200 ml** soka od paradajza
- **1 kašičica** slatke paprike
- suvi biljni zacin
- **2 kašičice** brašna
- ulje
- lovorov list
- sitno iseckan peršun

Priprema

Iseckan luk i šargarepu propržite na malo ulja, pa dodajte suva rebra. Zacinite biljnim zacinom, solju i biberom, propržite, pa nalivajte po malo vodom i dinstajte dvadesetak minuta. Kada meso omekša, dodajte očišćenu boraniju, lovorov list zacinsku papriku i sok od paradajza. Dodajte još i na kockice iseckan krompir. Dodajte vode toliko da sve ogrezne, poklopite preko varjace, pa smanjite temperatura i krckajte oko jedan sat.

Proverite da li je meso raskuvano i po potrebi zacinite solju i biberom. U malo vode razmutite brašno i dodajte gotovoj boraniji da se malo zgusne. Na kraju kuvanja dodajte sitno iseckan peršunov list.

Savet