

## *Italijanska salata sa boranijom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150 g boranije
- 250 g paradajza
- 1 veza blitve
- 2 kašike vinskog sirceta
- 4 kašike maslinovog ulja
- 250 g mocarele
- 1 jaje
- 150 g prezli
- 100 g italijanske mortadele
- ulje
- biber
- šećer

### **Priprema**

Opranu i na komade isecenu boraniju kuvati u posoljenoj vodi 8 minuta. Za to vreme iseci paradajz na manje komade a blitvu na trake. Staviti u ciniju za salatu i preliti mešavinom sirceta, soli, bibera, šećera i ulja.

Mocarelu naseci na kocke, umešati u razmuceno jaje a zatim uvaljati u prezle i panirano pržiti na zagrejanom maslinovom ulju po 4 minuta sa svake strane da dobije zlatno žutu boju.

Pripremljenu salatu služiti sa mortadelom i prženom mocarelom.