

Kuvana boranija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** boranije
- **2-3** šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **1** cenbelog luka
- zacini po ukusu

Priprema

Crni luk sitno iseckati i dinstati na zagrejanom ulju dok ne postane staklast.

Dodati šargarepu rezanu na kolutove i boraniju.

Naliti vodom da ogrezne i kuvati na umerenoj temperaturi, poklopljeno, oko 45 minuta.

Suvi biljni zacin.

So.

Biber.

Majcina dušica.

Mirošija.

Šumbir (jako malo) .

Malo soka od paradajza, a može i paradajz pire.

Alevu papriku ili koju već imate, pomešati sa malo mlake vode i brašna. To je ujedno i zaprška (može a i ne mora, kako ko voli).

Peršun.

A ja sam dodala i malo listova celera (imam ga zaleženog).

Uz boraniju, meni najslabije ide lucena paprika.

Savet

Ružak treba da vam bude gotov do popodnevne dremke :) Uz knjigu ili dobar film najslabije se svari :) Prijatno!