

Boranija sa junetinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**boranije
- **300 g**juneceg mesa (od buta)
- **2** vece šargarepe
- **2** veca krompira
- **2 kašike**pirinca
- ulje, so, zacin

Priprema

Meso iseci na sitne komade.

Šargarepu i krompir ocistiti i iseci.

Pirinac ocistiti i oprati. Boraniju ocistiti i oprati (ili izvaditi iz zamrzivaca).

Meso propržiti na zagrejanom ulju. Kada promeni boju, posoliti i usuti vodu (3-4 šolje). Kuvati na umerenoj temperaturi 15-ak minuta, pa dodati šargarepu, krompir i boraniju. Kuvati 30-40 minuta, pa dodati pirinac i zacin. Ako tecnost uvri, usuti još šolju vode. Kuvati još malo, da meso i boranija omekšaju. Prijatno!

Savet