

## ***Zapečena boranija sa piletinom***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** smrznute (ili sveže) boranije
- **300 g** piletine
- **100 ml** ulja
- **1** veka šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** paradajz pirea
- **2-3 list** alolvera
- **1/2 kašice** suvog biljnog začina
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** bibera

#### **Nadev za boraniju:**

- **250 ml** pavlake
- **3** jajeta
- **3 kašike** prezli
- **50 g** zrelog sira (kackavalj, mozzarella ili parmezan)
- **35 g** margarina

### **Priprema**

U šerpu ili tiganj staviti ulje. Piletinu iseci na srednje kocke i posoliti malo. Isecenu piletinu propržiti na ulju, dok ne porumeni, (piletina ne mora da bude skroz kuvana). Izvadite porumenelu piletinu na tanjir. U tiganj

dodati sitno iseckani luk. Dinstati jedno 5 minuta, zatim dodati iseckanu šargarepu. Dinstati još 1-2 minuta, pa dodati boraniju i piletinu. Sve dobro izmešati. Boraniji dodati paradajz pire, lovorov list, so, biber, suvi biljni zacin. Naliti boraniju sa 600 ml vode. Poklopiti boraniju i kuvati jedno 20 minuta. Skloniti skuvanu boraniju sa šporeta.

U posebnu posudu, umutiti jaja, zatim dodati pavlaku. Nadev možete malo da posolite i zabiberite. Sa varnjacom dobro izravnajte boraniju. Zatim dodati nadev. Preko nadeva stavite prezle i narendani sir. Na kraju dodati margarin iseckan na lisitce, preko nadeva. Peci u rerni zagrejanom na 220 C, dok boranja ne porumeni odozgo.

## **Savet**