

Zapečena boranija sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **4 kašika** ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **100 g** prezli
- **200 g** pecuraka
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašicica** aleve paprike
- **0,5 dl** belog vina
- **2 kašike** gustina
- **2,5 ml** mleka
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Boraniju prokuvati u ključaloj vodi na 5 minuta. Ocedite je i ostavite sa strane. U većem tiganju zagrejte 2 kašike ulja i na njemu propržite sitno seckani crni luk, dok ne postane staklast. Dodajte sitno seckane ili samlevene pecurke i dinstajte dok ne omekšaju. Dodajte seckani beli luk, posolite i pobiberite. Zatim dodajte boraniju i sve zajedno dinstajte dok se ukusi ne pomešaju. Po želji nalijte malo belog vina. Kada se svi ukusi sjedine, izvadite boraniju i pecurke iz tiganja i ostavite na toplom. U isti tiganj dodajte mleko i gustin. Prokuvajte, dok sos ne dobije željenu gustinu i dodajte mlevenu papriku. Boraniju i pecurke složite u nauljeni sud za pečenje, prelijte sosom i prezlama i pecite u rerni, (oko 20 minuta) dok gornji sloj ne bude hrskav. Ovako pripremljenu boraniju možete poslužiti i kao prilog i kao samostalno jelo.

Savet