

Boranija iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** boranije
- **50 g** slanine
- **1 glavica** crnog luka
- **2** paradajza
- **po potrebi** so i bosiljak
- **2 kašike** ulja
- **50 g** prezli
- **100 g** kackavalja

Priprema

Boraniju operemo i 15 minuta kuvamo u vreloj vodi, a zatim ocedimo. Na ulju prodinstamo sitno secen crni luk, pa dodamo na kocke isecen paradajz i iseckan beli luk. Zacinimo, dodamo obarenu boraniju i dinstamo 10 minuta. Prerucimo u vatrostalnu ciniju cije je dno, posuto prezlama. Odozgo poreamo komade kackavalja i rasporedimo tanke reznjeve slanine. Zapecemo 20 minuta u rerni zagrejanom na 200 C.

Savet