

## ***Boranija bez mesa***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg malde boranije
- 2 kašike masti
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 kašika brašna
- peršunov list
- aleva paprika
- so

### **Priprema**

Boraniju ocistiti, oprati i raseci po dužini. U šerpu staviti kašiku masti, zagrejati i propržiti dve glavice sitno iseckanog crnog luka. Spustiti boraniju, posoliti, naliti malo mlake vode, poklopiti i ostaviti da se dinsta. Zapržiti kad boranija bude mekana. U tiganj staviti kašiku masti, zagrejati, dodati kašiku brašna, propržiti da porumeni, a onda dodati malo aleve paprike i dva cena sitno iseckanog belog luka. Sve malo propržiti, pa sipati u boraniju koja se dinsta. Naliti još malo vrele vode, prokuvati još 3-4 minuta, dodati sitno iseckan peršunov list i skinuti sa vatre.