

Zapečena boranija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **2** vece šargarepe
- **2** jajeta
- **3 kašike** kisele pavlake
- **3 kašike** jogurta
- so
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

U šerpu sa vodom dodati malo ulja. Kada provri voda, usuti boraniju i očišcenu, pa isecenu šargarepu, posoliti i kuvati oko pola sata (da boranija omekša i da voda skoro skroz uvri). Pred kraj kuvanja dodati zacin.

Prebaciti boraniju u vatrostalnu posudu. Jaja ulupati, dodati pavlaku i jogurt, izmešati...

...i preliteri preko boranije.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanjoj na 200 C, da boranija porumeni.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet