

Gove?e meso na boraniji



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g govedeg mesa
- 400 g boranije
- 2 glavice crnog luka
- 2 kašike soka od paradajza
- 2,5 dl jogurta
- miro?ija
- bistra supa
- ulje
- biber
- so

Priprema

Gove?e meso pogodno za dinstanje iseci na tanke rezance, posušiti platnenom salvetom i uz neprestano mešanje prodinstati na zagrejanom ulju, dok ne porumeni sa svih strana. Posoliti, pobiberiti i dodati glavicu crnog luka isecenu na kolutice, zatim naliti bistru supu i dinstati na umerenoj temperaturi da omekša. Pred kraj dodati sitno naseckan, preostali crni luk.

U me?uvremenu, skinuti vrhove boranije i svaku kosim rezom preseći na komadice od 2 cm, zatim skuvati u bistroj supi na niskoj temperaturi, vodeći racuna da se ne raskuva jer bi se mešanjem raspala. Ocediti i dodati u meso zajedno sa sokom od paradajza. Dobro izmešano dinstati dok ne omekša.

Pri posluživanju, svaki tanjir preliti posoljenom mešavinom jogurta i sitno naseckane mirodije.

Uz ovo jelo poslužiti salatu od povrca.