

Posna boranija sa šampinjonima i ceri paradajzom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 struka** prazilika
- **200 g** boranije
- **200 g** šampinjona
- **10-tak** ceri paradajza
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** sušenog povrća
- **1 kašica** soli
- **2 cen** belog luka
- **1 dl** ulja
- **malo** aleve paprike

Priprema

Očistiti boraniju, crni i praziluk i sve sitno narezati. Šampinjone očistiti i narezati na listice.

Posudu u kojoj će se jelo pripremati stavite na vatru, sipajte ulje i dodajte prvo narezan crni i praziluk. Propržite malo, pa dodajte tanko narezanu boraniju, propržite još malo, onda dodati ceri paradajz koji ste prethodno oljuštili sve skupa dinstajte na laganoj vatri.

Dodajte sušeno povrće, so i alevu papriku, na kraju dodajte 1 kašiku brašna. Sve promešati i naliti hladnom vodom. Poklopiti i kuvati još desetak minuta. Služiti sa prženim lignjama.

Savet