

## ***Boranija na italijanski nacin***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg boranije
- 1/2 kg paradajza
- 4 kašike maslinovog ulja
- 4 cena belog luka
- 1 kašika listova nane
- so

### **Priprema**

Odrezati vrhove boranije i svaku kosim rezom iseci na komade od 3 cm, a paradajz preliti vrelom vodom, oljuštiti, izvaditi semenke i iseci na kocke. Listove nane sitno naseckati.

Na zagrejanom maslinovom ulju propržiti izgnjecen beli luk i naseckano lišće nane, zatim dodati boraniju i paradajz pa naliti sa vrlo malo vode koliko je potrebno da povrce ogrezne i da se ne zalepi za dno. Na niskoj temperaturi kuvati oko 45 minuta ili dok boranija ne omekša, uz povremeno mešanje.

Poslužiti kao topao ili hladan prilog uz meso.