

Boranija sa slaninom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg zelene boranije
- 200 g suve slanine
- 50 g maslaca
- 1 kašika brašna
- 1 dl bistre supe
- 1 kašicica peršunovog lišca
- so

Priprema

Odrezati vrhove boranije i svaku kosim rezom preseći napola, zatim skuvati u slanoj vodi na niskoj temperaturi, vodeći računa da se ne raskuva jer bi se mešanjem raspala. Ocediti i ostaviti da se ohladi.

U međuvremenu prelići slaninu vrućom vodom i kuvati dva minuta, ocediti i iseći na kocke, zatim pržiti u teflonskom tiganju na jakoj temperaturi bez dodavanja masnoće. Kada slanina porumeni dodati boraniju, posuti brašnom i naliti bistrom supom pa poklopljeno kuvati 10 minuta na niskoj temperaturi.

Na kraju dodati maslac, dobro izmešati i izručiti u toplu činiju za salatu.

Poslužiti posuto naseckanim lišćem peršuna.