

Pile sa boranijom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 600 g zelene boranije
- 1/4 l bistre supe
- 2 paradajza
- 3 kašike jogurta
- 125 g maslaca
- mirošija
- sirce
- ulje
- biber
- so

Priprema

Oprano i posušeno pile obložiti tankim listovima prethodno dobro ohlađenog maslaca, staviti u pleh, naliti malo vode i peći u zagrejanj rerni dok ne bude mekano.

U međuvremenu skinuti vrhove boranije i svaku kosim rezom preseći napola, zatim staviti u blago zagrejanu ulje, preliti sa malo supe od povrća i dinstati dok ne omekša. Boraniju po ukusu posoliti, pobiberiti, po želji dodati malo sirceta, posuti sitno naseckanom mirošijom i na kraju umešati pripremljen jogurt.

Peceno pile iseci na komade pa na toplom tanjiru složiti da izgleda kao celo, okolo rasporediti pripremljenu boraniju i dekorisati kriškama paradajza.