

## **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
- mirojija
- sirce
- ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Oprano i posušeno pile obložiti tankim listovima prethodno dobro ohladenog maslaca, staviti u pleh, naliti malo vode i peci u zagrejanoj rerni dok ne bude mekano.

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

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