

Varivo od boranije (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** boranija
- **1 struk** praziluka
- **2** šargarepe
- **1 komad** celer - korijen i list
- **1** tikvica
- **4** cenabijelog luka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** soli

I još:

- **1 kašika** brašna
- **1/2 kašika** mlevene crvene paprike

Priprema

Na vrelom ulju propržiti isitnjeno povrće. Dodati biljne začine i dinstati 10 minuta da povrće omekša.

Zatim dodati kašiku brašna i crvenu papriku, brzo promiješati da ne zagori i naliti sa 500 ml vode. Kuvati 40 minuta na tihoj vatri.

Služiti toplo. Prijatno!

Savet