Zelena boranija koju svi vole



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**svinjskog mesa
- **400 g**zelene boranije
- **2**vece šargarepe
- **1 koren** celera
- **2 glavice**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **malo**zacinskog bilja
- **malo**bibera
- **po ukusu**seckanog peršuna

Za preliv:

- **3**jajeta
- **3 dl**mleka

Priprema

Na ulu ispržiti sitno secen crni luk dok ne dobije staklastu boju. Dodati meso iseceno na kockice. Šargarepu i celer ocistite i isecite na željene komade i dodajte mesu. Na kraju dodajte i zelenu boraniju. Naliti sa malo vode i pustiti da se dinsta 20-tak minuta na laganoj vatri. Masu isipati u vatrostalnu ciniju.

Umutiti jaja sa mlekom, dodajte zacine pa prelijte boraniju.

Stavite da se zapece na 200 C 45 minuta. Uživajte u ukusu. Ali i u pogledu-prelepe boje na tanjiru.

Savet