

Boranija sa suvim rebrima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** suva rebra
- **300 g** boranije
- **2** veće šargarepe
- **1** listlovora
- **1** korencelera
- **1** veka glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** kašik zacinskog bilja
- **po ukusu** soli
- **1/2** kašice zacinske paprike
- **1/2** kašice bibera
- **3** kašike ulja

Za preliv:

- **2** jajeta
- **2** dl mleka

Priprema

Na ulju uprziti sitno secenu glavicu crnog luka. Kad dobije staklast izgled dodati iseckanu šargarepu i celer. Naliti sa 2 dl vode, smanjiti temperaturu i pustiti da se krcka. Boraniju iseci na željene komade i ubaciti zajedno da se krcka sa šargarepom, celerom i lukom. Dodati zacine po želji. Suva rebra iseci na manje delove i dodati ih pri kraju dinstanja. Dovoljno je 30-ak minuta da se dinsta.

Isipati u vatrostalnu ciniju, rasporediti rebra po želji. Jaja umutiti viljuškom, dodati mleko i zaliti celu boraniju. Zapeći u već zagrejanoj rerni na 200 C 20-ak minuta. Služiti sa sezonskom salatom. Prijatno.

Savet