

## *Pohovana boranija*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** boranije
- **1** jaje
- **100 g** brašna
- **100 g** prezli
- **50 g** susama
- **2 kašike** paste od susama
- **100 ml** jogurta
- so
- ulje

### **Priprema**

Boraniju preliteri vodom, posoliti i staviti na šporet da se kuva. Kad je provrila, procediti iz vode i ostaviti da se ocedi par minuta. Uvaljati svaku posebno prvo u brašno, zatim u umuceno jaje sa solju i na kraju u pomešane prezle sa susamom. Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumeni. Gotovu staviti na ubrus da se ocedi višak masnoce. Pomešati pastu od susama sa jogurtom i služiti uz boraniju.

Pastu od susama možete napraviti tako što u blender sipate 100 g susama, 1 kašiku maslinovog ulja, 1 kašičicu soli i 1 kašičicu šecera. Blendirati dok se ne dobije pasta nekih 10 minuta.

### **Savet**