

?orba od zelene boranije



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g zelene boranije
- 1 manja glavica crnog luka
- 1 jaje
- 2 dl kisele pavlake
- 1 cen belog luka
- peršunovo lišće
- zacín
- biber
- so

Priprema

Boraniju oprati, odstraniti krajeve pa je kosim rezom prepoloviti. Crni luk sitno naseckati.

Na zagrejanom ulju prodinstati crni luk, dodati boraniju i naliti 1 l vode pa poklopljeno kuvati na niskoj temperaturi dok ne omekša.

Kuvanu boraniju zacíniti izgnjecenim belim lukom, zacínom , solju i biberom.

Jaje razmutiti viljuškom, umešati u pavlaku zatim sipati u corbu i na kraju posuti sitno naseckanim lišćem peršuna.