

Jacina boranija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gžute boranije
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **500** gkrtog mesa
- **1**šargarepa
- **1**paštrnjak
- **1** korenperšuna
- **1** vezakorijandera
- **po ukusu** soli i bibera
- **malodimljene** paprike

Priprema

Na maslacu upržiti sitno seckani crni luk da omekša, a onda dodati beli luk da pusti miris. Potom staviti korenasto povrce i pirjati dok ne omekša. Dodati meso, kad promeni boju, staviti boraniju. Poprašiti dimljenom paprikom, kratko propržiti, pa naliti bujonom od povrca, da ogrezne. Smanjiti vatru i kreckati jelo do željene gustine. Posoliti, pobiberiti, a pred kraj staviti seckano lišće korijandera.

Savet

Hvala, Jaco!