

Jacina boranija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**žute boranije
- **1 glavicacrнog luka**
- **3 cenabelog luka**
- **500 g**krtog 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 omeša, a onda dodati beli luk da pusti miris. Potom staviti korenasto povrce i pirjati dok ne omeša. Dodati meso, kad promeni boju, staviti boraniju. Poprašiti dimljenom paprikom, kratko propržiti, pa naliti bujonom od povrca, da ogrezne. Smanjiti vatru i krckati jelo do željene gustine. Posoliti, pobiberiti, a pred kraj staviti seckano lišće korijandera.

Savet

Hvala, Jaco!