

Zapečena boranija sa jogurtom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** boranije
- **1 glavica** crnog luka
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli i začina
- **1** jogurt
- **malo** ulja

Priprema

Crni luk isecite na sitno i izdinstajte na malo ulja da se zastakli. Dodajte isecenu boraniju, posolite dodajte začine i malo sve zajedno dinstajte. Dolijte vode da prekrije boraniju, smanjite vatru i ostavite da se kuva 45 minuta na srednjoj temperaturi. Skuvanu boraniju sklonite sa vatre. Izvadite rešetkastom kašikom i sipajte u keramičku posudu u kojoj ćete peći. Posebno umutite jaja viljuškom dodajte jogurt i malo bujona u kojem se kuvala boranija, (jedna kutlaca) posolite i prelijte preko boranije. Protresite da se smesa od jogurta ravnomerno rasporedi. Stavite u zagrejanu rernu i i zapečite na temperaturi od 200 stepeni 15-20 minuta.

I poslužite... Prijatno.

Savet